SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia
Atenção
Attention



R-208

MIKROWELLENGERÄT - BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH
FOUR A MICRO-ONDES - MODE D´EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES
MAGNETRONOVEN - GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK
FORNO A MICROONDE - MANUALE D´ISTRUZIONI E LIBRO DI RICETTE
HORNO DE MICROONDAS - MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO
MICRO-ONDAS - MANUAL DE INSTRUÇÕES COM LIVRO DE RECEITAS INCLUÍDO
MICROWAVE OVEN - OPERATION MANUAL WITH COOKBOOK



Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.
Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.



Ce mode d´emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d´utiliser votre four à micro–ondes.
Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.



Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.
Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

I

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.
Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.



Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.
Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.



Este manual de instruções contém informações importantes que deverá ler cuidadosamente antes de utilizar o seu forno micro-ondas.
Importante: Podem verificar-se graves riscos para a saúde caso os procedimentos indicados neste manual não sejam respeitados ou se o forno for modificado de modo a funcionar com a porta aberta.



This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.
Important: There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

800 W (IEC 60705)

DEUTSCH
FRANÇAIS
NEDERLANDS
ITALIANO
ESPAÑOL
PORTUGUÊS
ENGLISH

(D) Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird. Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung inklusive dem Ratgeber genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Mikrowellengerät.
Ihr Mikrowellen-Team

SERVICE VORGEHENSWEISE - GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND

Lieber SHARP-Kunde,
SHARP - Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.
Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät während der Gewährleistungsfrist einen gewährleistungspflichtigen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr alleiniger Ansprechpartner für jegliche Gewährleistungsansprüche.

Als Nachweis im Gewährleistungsfall dient Ihr Kaufbeleg.

Sollte sich nach Ablauf der Gewährleistungsfrist ein Fehler des Gerätes zeigen, so können Sie dieses wahlweise auch direkt an eine von SHARP autorisierte Vertragswerkstatt zur Fehlerbeseitigung geben. Eine Aufstellung aller SHARP Vertragswerkstätten in Deutschland entnehmen Sie bitte der Kundendienstübersicht.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH Parts & Technical Services.

(F) Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four à micro-ondes qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine.
Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre four à micro-ondes.
Vous pouvez non seulement décongeler, réchauffer et cuire les aliments mais également préparer des menus complets.
Lisez attentivement le mode d'emploi et le guide.
Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau micro-ondes.
Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes

(NL) Geachte klant,

Wij feliciteren u met uw nieuwe magnetron, die u voortaan het werk in de huishouding aanmerkelijk zal vergemakkelijken.
U zult aangenaam verrast zijn over hetgeen men allemaal met de magnetron kan doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdooien en verhitten, maar u kunt tevens hele menu's bereiden.
Wij adviseren u de gebruiksaanwijzingen de bijgeleverde kooktips zorgvuldig door te lezen. Op die manier zal het bedienen van uw apparaat voor u geen enkel probleem opleveren.

Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.
Uw Magnetron-team



I Gentile Cliente,

Congratulazioni per l'acquisto del Vostro nuovo forno a microonde, che Vi aiuterà da oggi a facilitare e a snellire la preparazione dei Vostri piatti preferiti.
Ben presto Vi accorgerete di quanto sia utile e pratico un forno a microonde. Esso Vi aiuterà quando dovrete scongelare rapidamente cibi surgelati o riscaldare vivande precotte, oppure se vorrete preparare anche interi pranzi con minor dispendio di tempo e fatica.
Vi consigliamo di leggere attentamente il manuale di istruzioni insieme con la guida di cottura. Esso Vi servirà per aiutar vi ad usare con maggior sicurezza e rapidità il Vostro nuovo forno a microonde ed a preparare i piatti più gustosi.

Cucinare con questo forno sarà semplice e piacevole al tempo stesso, e Le consentirà di preparare piatti prelibati in breve tempo e con poca fatica.

E Estimado cliente:

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno de microondas que le facilitará notablemente sus quehaceres domésticos.
Va a ser una sorpresa agradable notar cuán amplio es el campo de aplicación de las microondas.
No sólo puede proceder a descongelación y cocción con celeridad sino también a la preparación de enteros menús.
Le recomendamos lea minuciosamente el manual de manejo al gual que el recetario para que el uso del horno le sea fácil y no cueste trabajo.

Esperamos que disfrute con su horno de microondas y que le guste ensayar las recetas deliciosas.

P Caro cliente:

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno de microondas que le facilitará notablemente sus quehaceres domésticos.
Va a ser una sorpresa agradable notar cuán amplio es el campo de aplicación de las microondas.
No sólo puede proceder a descongelación y cocción con celeridad sino también a la preparación de enteros menús.
Le recomendamos lea minuciosamente el manual de manejo al gual que el recetario para que el uso del horno le sea fácil y no cueste trabajo.

Aproveite ao máximo o seu forno micro-ondas e experimente as nossas deliciosas receitas!

GB Dear Customer,

Congratulations on acquiring your new microwave oven, which from now on will make your kitchen chores considerably easier.
You will be pleasantly surprised by the kinds of things you can do with a microwave. Not only can you use it for rapid defrosting or heating up of food, you can also prepare whole meals.
In our test kitchen our microwave team has gathered together a selection of the most delicious international recipes which are quick and simple to prepare.
Be inspired by the recipes we have included and prepare your own favourite dishes in your microwave oven.
There are so many advantages to having a microwave oven which we are sure you will find exciting:

- Food can be prepared directly in the serving dishes, leaving less to wash up.
- Shorter cooking times and the use of little water and fat ensure that many vitamins, minerals and characteristic flavours are preserved.

We advise you to read the cookery book guide and operating instructions carefully.
You will then easily understand how to use your oven.

Enjoy using your microwave oven and trying out the delicious recipes.

D **INHALT**

Bedienungsanleitung

Kochbuch

F **TABLE DES MATIERES**

Mode d’emploi

Livre de recette

NL **INHOUDSOPGAVE**

Gebruiksaanwijzing

Kookboek

I **INDICE**

Manuale d’istruzioni

Libro di ricette

(E) INDICE

Manual de instrucciones

Recetario

(P) ÍNDICE

Manual de instruções

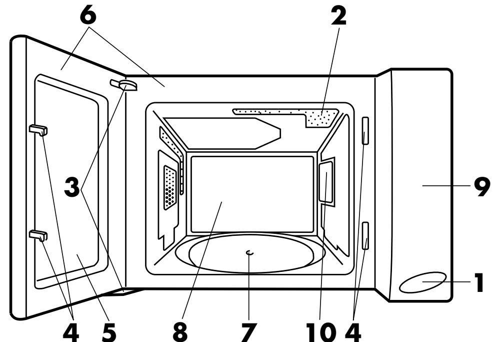
Livro de receitas

(GB) CONTENTS

Operation manual

Cookbook

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/FORNO/OVEN



D

1 Türgriff
2 Garraumlampe
3 Türscharniere
4 Türsicherheitsverriegelung
5 Tür
6 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
7 Antriebswelle
8 Garraum
9 Bedienfeld
10 Spritzschutz für den Hohlleiter
11 Netzanschlußkabel
12 Lüftungsöffnungen
13 Außenseite

F

1 Bouton d'ouverture de la porte
2 Eclairage du four
3 Charnières de porte
4 Loquets de sécurité de la porte
5 Porte
6 Joint de porte et surface de contact du joint
7 Entraînement
8 Cavité du four
9 Panneau de commande
10 Cadre du répartiteur d'ondes
11 Cordon d'alimentation
12 Ouvertures de ventilation
13 Partie extérieure

I

1 Pulsante di apertura sportello
2 Luce del forno
3 Cerniere sportello
4 Chiusura di sicurezza sportello
5 Sportello
6 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
7 Accoppiatore
8 Cavità del forno
9 Pannello dei comandi
10 Coperchio guida onde
11 Cavo di alimentazione
12 Apperture di ventilazione
13 Mobile esterno

P

1 Botão de abertura da porta
2 Lâmpada do forno
3 Dobradiças da porta
4 Ganchos de segurança da porta
5 Porta
6 Vedantes da porta e superfícies vedantes
7 Acoplador
8 Cavidade do forno
9 Painel de controlo
10 Cobertura da guia de ondas
11 Cabo de corrente
12 Aberturas de ventilação
13 Cobertura exterior

NL

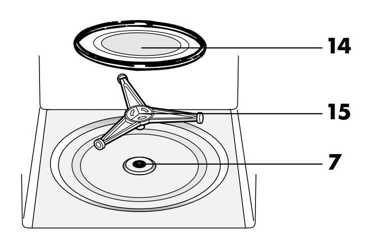
1 Deur open toets
2 Ovenlamp
3 Deurscharnieren
4 Veiligheidsvergrendeling van de deur
5 Deur
6 Deurafdichtingen en pasvlakke
7 Verbindingsstuk
8 Ovenruimte
9 Bedieningspaneel
10 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
11 Netsnoer
12 Ventilatie-openingen
13 Behuizing

E

1 Botón para abrir la puerta
2 Lámpara del horno
3 Bisagras
4 Pestillos de seguridad de la puerta
5 Puerta
6 Sellos de la puerta y superficies de sellado
7 Acoplamiento
8 Cavidad del horno
9 Panel de control
10 Tapa de la guía de ondas
11 Cable de alimentación
12 Orificios de ventilación
13 Exterior de la caja

GB

1 Door opening button
2 Oven lamp
3 Door hinges
4 Door safety latches
5 Door
6 Door seals and sealing surfaces
7 Coupling
8 Oven cavity
9 Control panel
10 Waveguide cover
11 Power cord
12 Ventilation openings
13 Outer cabinet



D ZUBEHÖR

Überprüfen, dass die Zubehörteile vorhanden sind: den Drehteller-Träger **15** auf die abgedichte Antriebswelle auf den Garraumboden legen. Dann den Drehteller **14** darauf legen.

Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Gefässe und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

Hinweis: Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.

F ACCESSORIES

Assurez-vous que les accessoires sont contenus dans l'emballage: Posez le pied du plateau **15** sur la entraînement. Puis posez le plateau **14** tournant dessus en tenant compte de l'accouplement de la sole de la cavité.

Pour éviter d'endommager le plateau tournant, s'assurez que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four.

Remarques: Lorsque vous passez une commande d'accessories, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le nom des pièces et nom du modèle.

NL TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd: Plaats de draaisteun **15** op de vloer van de ovenruimte. Plaats vervolgens de draaitafel **14** op het verbindingsstuk van de draaisteun.

Om ervoor te zorgen dat de draaitafel niet wordt beschadigd, moeten de borden of schalen goed worden opgetild, zodat ze de rand van de draaitafel niet raken wanneer u ze uit de oven haalt.

Opmerking: Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en de modelnaam.

I ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti: Mettere il sostegno rotante **15** nella accoppiatore sul pavimento della cavità del forno. Mettere poi il piatto rotante **14** sul sostegno rotante.

Per evitare di danneggiare il piatto rotante, al momento di togliere i piatti o i contenitori dal forno, sollevateli completamente dal piatto facendo attenzione a non urtare il bordo.

Nota: Ordinando gli accesori, dita al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.

E ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes: Coloque el soporte del rodillo **15** en el suelo de la cavidad del horno. Coloque después el plato giratorio **14** sobre el soporte colocado en la acoplamiento.

Levante los platos o recipientes cuando vaya a sacarlos del horno para no golpear el borde del plato giratorio y evitar dañarlo.

Nota: Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquele a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los dos datos siguientes: el nombre de la pieza, y el nombre del modelo.

P ACESSÓRIOS

Verifique confirmando se os acessórios seguintes são fornecidos:

14 Prato rotativo **15** Suporte de roletes

- Coloque o suporte de roletes no acoplador do fundo da cavidade.
- Coloque então o prato rotativo sobre o suporte de roletes.
- Para evitar danificar o prato rotativo, certifique-se que os pratos ou recipientes são levantados acima do rebordo do prato rotativo ao serem retirados do forno.

Nota: Quando encomendar acessórios, mencione por favor dois elementos: o nome da peça e o nome do modelo ao revendedor ou ao agente de serviço autorizado SHARP.

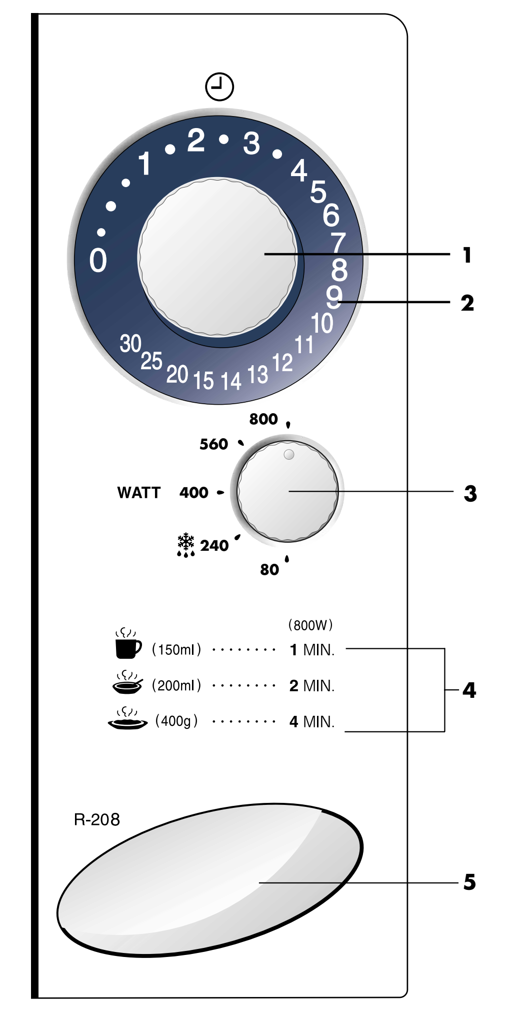
GB ACCESSORIES

Check to make sure the following accessories are provided:

14 Turntable **15** Roller stay

- Place the roller stay in the coupling on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the roller stay.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

Note: When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or SHARP authorised service agent.



D

1 **Zeitschaltuhr (0 - 30 Min)**
2 **Leuchtdisplay**
3 **Mikrowellen Leistungsstufenregler**
4 **Menü-Ratgeber**
Dies sind Empfehlungen für eine Person, 800 Watt Leistung verwenden.
5 **TÜRÖFFNER-Taste**

F

1 **Minuterie (0 - 30 min)**
2 **Afficheur lumineux.**
3 **Réglage de puissance micro-ondes**
4 **Menu-guide**
C'est le guide de cuisson pour 1 service. Utilisez le réglage de puissance 800 W.
5 **Bouton d'ouverture de la porte**

NL

1 **Tijdschakelaar (0 - 30 min)**
2 **Oplichtend display.**
3 **Magnetron-vermogenregelaar**
4 **Menugids**
Dit zijn de kookaanwijzingen voor 1 portie. Gebruik de 800 W vermogeninstelling.
5 **DEUR OPEN-toets**

I

1 **Timer (0 - 30 min)**
2 **Display luminoso.**
3 **Controllo di potenza microonde**
4 **Guida menu**
Queste sono guide alla cottura per 1 servizio. Usare il livello 800 W di potenza.
5 **Pulsante di APERTURA SPORTELLO**

E

1 **Temporizador (0 - 30 min)**
2 **Pantalla luminosa**
3 **Control de potencia de microondas**
4 **Guía de menú**
Estas son las guías para cocinar una ración. Use el nivel de potencia de 800 W.
5 **Botón para ABRIR LA PUERTA**

P

1 **Temporizador (0 - 30 Min.)**
2 **Mostrador luminoso.**
3 **Controlo de potência do microondas.**
4 **Menu guia.**
Estas são orientações para cozedura de uma dose. Use o nível de potência 800 W.
5 **Botão de abertura da porta.**

GB

1 **Timer (0 - 30 Min.)**
2 **Light display.**
3 **Microwave power control.**
4 **Menu guide.**
These are the cooking guides for 1serve. Use 800W power level.
5 **Door opening button.**

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder Einbauschrank vorgesehen.
Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.
Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschliessen.
Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechenden Hinweise im nachfolgenden Kochbuch-Ratgeber (Seite 13).

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.

Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.
Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.

Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung und den Kochbuch-Ratgeber zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

WARNHINWEIS:
Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
a) Die Tür muss einwandfrei schliessen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschliesslich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.
Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite 12.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmassnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äussere Gehäuse entfernt werden.
Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn grössere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.

Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.
Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschliesslich Geräterückseite.
Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.
Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefässen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit grosser Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefässen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Stellen Sie keine extrem langen Zeiten ein (siehe Seite 17).
2. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stecken.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiss anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.
Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und Siedeverzug zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.
Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.
Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.
Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemässen Gebrauchs verstehen.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiss werden.

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen.
Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.
Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt.
Keine Konserven in das Gerät stellen.
Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.
Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:
(a) Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
(b) Kein heisses Gargut oder heisses Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
(c) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heissen Drehteller stellen

Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äussere Gehäuse stellen.

HINWEISE:

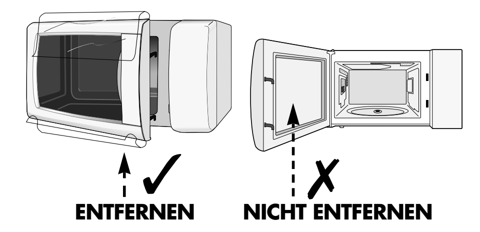
Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

AUFSTELLANWEISUNGEN

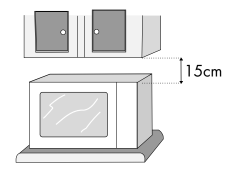


1. Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Geräteinnenraum entnehmen.
   Die Polyethylenschicht zwischen Tür und Innenraum entfernen. Den Aufkleber (falls vorhanden) von der **Aussenseite** der Tür abziehen.

Die Schutzfolie an der **Innenseite** der Tür nicht entfernen.



2. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist.
3. Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.
4. Stellen Sie sicher, dass über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 15 cm vorhanden ist.



5. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.
6. Sicherstellen, daß die **ZEITSCHALTUHR** auf die "0" (AUS) Stellung eingestellt ist.

MIKROWELLENLEISTUNG

Für den manuellen Betrieb stehen 5 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl. Zur Wahl der Mikrowellenleistung sollten Sie sich an den Angaben in dem nachfolgenden Kochbuch-Ratgeber orientieren. Generell gelten folgende Empfehlungen:

800 W
Für schnelles Garen oder Erwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heisse Getränke, Gemüse, Fisch usw.

560 W
Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Sossen nicht über und die Speisen garen gleichmässig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

400 W
Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

240 W
Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmässig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klösse zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.

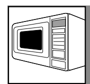
80 W
Zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

BEDIENUNGSHINWEISE:
Im Kochbuchteil finden Sie ausführliche Anleitungen für jedes Rezept, hier werden nur grundlegende Hinweise zur Bedienung aufgeführt.

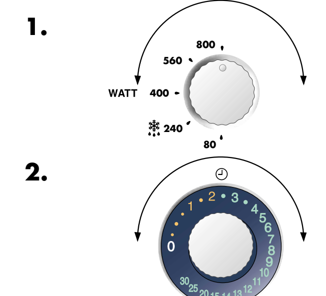
1) Drücken Sie die Taste für den Türöffner, öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speise auf den Drehteller.

2) Wenn der Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Garzeit beendet werden soll, die **ZEITSCHALTUHR** zurück auf "0" drehen oder die Gerätetür öffnen. Die Gerätetür kann jederzeit während des Garvorgangs geöffnet werden (dann bleibt die **ZEITSCHALTUHR** stehen, so daß ersichtlich ist, wieviel Garzeit noch verbleibt). Zum Fortsetzen des Garvorgangs die Gerätetür schließen. Während des Garvorgangs kann die Garzeit geändert werden, indem die **ZEITSCHALTUHR** auf eine neue Garzeit eingestellt wird.

WARNHINWEIS:
Nicht vergessen, nach dem Garen die **ZEITSCHALTUHR** auf "0" (AUS) zurückzustellen. Andernfalls startet das Gerät, sobald die Tür geschlossen wird.



GAREN MIT DER MIKROWELLE



1. Den **MIKROWELLEN LEISTUNGSSTUFENREGLER** wie gewünscht einstellen.

2. Die gewünschte Garzeit mit der **ZEITSCHALTUHR** einstellen. Das Mikrowellengerät beginnt mit dem Garen und auf dem Leuchtdisplay wird heruntergezählt.

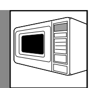
✳ Bei Ablauf der Garzeit kehrt die **ZEITSCHALTUHR** zurück zu "0", das akustische Signal ertönt und im Display beginnt die Rückzählung, und das Gerät und die Garraumlampe werden automatisch ausgeschaltet.

HINWEISE:

1. Ihr Mikrowellengerät kann bis zu 30 Minuten programmiert werden. Die Gar- oder Auftauzeit kann in Einheiten von 15 Sekunden bis zu 5 Minuten eingegeben werden, je nach der Gesamtlänge der Gar- oder Auftauzeit, die auf dem Leuchtdisplay angezeigt wird.

2. Ihr Mikrowellengerät ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet, die dessen unbeabsichtigten Gebrauch verhindert. Wenn die **ZEITSCHALTUHR** länger als 3 Minuten auf '0' steht, muß die Gerätetür geöffnet und wieder geschlossen werden, bevor die **ZEITSCHALTUHR** eingestellt werden kann.

REINIGUNG UND PFLEGE



VORSICHT! KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERNDE ODER SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKRO-WELLENGERÄT VERWENDEN.

Gerätegehäuse: Die Aussenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld: Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren.
Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

WARNUNG: Sicherstellen, dass die **ZEITSCHALTUHR** nicht aus der Position "0" gebracht wird. Anderenfalls startet das Gerät sobald die Tür geschlossen wird.

Geräteinnenraum:

1) Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.

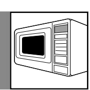
2) Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.

3) Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Drehteller und Drehteller-Träger: Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür: Die Tür, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.

FUNKTIONSPRÜFUNG



Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Stromversorgung:
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.
Vergewissern Sie sich, dass die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.

2. Stellen Sie einen Messbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät und schliessen Sie die Tür.
Programmieren Sie das Gerät auf 1 Minute bei 800W Leistung und starten Sie es.

Leuchtet die Lampe? JA ________ NEIN ________
Dreht sich der Drehteller? JA ________ NEIN ________
HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.
Arbeitet die Lüftung? JA ________ NEIN ________
(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)
Ertönt der Signalton nach einer Minute? JA ________ NEIN ________
Ist das Wasser im Messbecher nach dem gerade durchgeführten Betrieb heiss? JA ________ NEIN ________

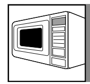
Wenn die Antwort auf eine der obigen Fragen "NEIN" lautet, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder den SHARP-Kundendienst und teilen Sie diesen die Ergebnisse Ihrer Überprüfung mit.

HINWEIS:

1. Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Zeitschaltuhr bei geöffneter Tür auf "0" zurück stellen.

2. Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird vermindert.)

Betriebsart	Standardzeit
Mikrowelle 800 W	20 Minuten



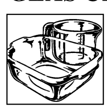
WAS SIND MIKROWELLEN?

Mikrowellen werden im Mikrowellengerät vom Magnetron erzeugt und versetzen die Wassermoleküle im Lebensmittel in Schwingungen. Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, dass die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.



DAS GEEIGNETE GESCHIRR

GLAS UND GLAS-KERAMIK



Hitzebeständiges Glasgeschirr ist sehr gut geeignet. Der Garvorgang kann von allen Seiten beobachtet werden. Es darf jedoch nicht metallhaltig (Bleikristall) oder mit einer Metallauflage versehen sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).

KERAMIK

ist im allgemeinen gut geeignet. Keramik muss glasiert sein, da bei unglasierter Keramik Feuchtigkeit in das Geschirr eindringen kann. Feuchtigkeit erhitzt das Material und kann es zum Zerspringen bringen. Falls Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr für die Mikrowelle geeignet ist, führen Sie den Geschirr-Eignungstest durch.

PORZELLAN

ist sehr gut geeignet. Achten Sie darauf, dass das Porzellan keine Gold- oder Silberauflage hat bzw. nicht metallhaltig ist.

KUNSTSTOFF UND PAPIER-GESCHIRR

Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers. Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Papiergeschirr ist ebenfalls geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

MIKROWELLENFOLIE

oder hitzebeständige Folie ist zum Abdecken oder Umwickeln gut geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

BRATBEUTEL

können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschliessen ungeeignet, da die Bratbeutelfolie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschliessen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

BRÄUNUNGSGESCHIRR

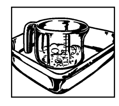
ist spezielles Mikrowellenbratgeschirr aus Glaskeramik mit einer Metallegierung am Boden, die dafür sorgt, dass die Speise gebräunt wird. Bei Verwendung von Bräunungsgeschirr muss ein geeigneter Isolator, z.B. ein Porzellanteller, zwischen Drehteller und Bräunungsschale gelegt werden. Beachten Sie genau die Vorheizzeit gemäss Herstelleranweisung. Bei Überschreitung kann es zur Beschädigung des Drehtellers und Drehteller-Trägers kommen bzw. die Schutzsicherung des Gerätes auslösen und das Gerät ausschalten.

METALL

sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können. Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen (z.B. die Flügel beim Hähnchen). Kleine Metallspiesse und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden. Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens $^{2}/_{3}$ bis $^{3}/_{4}$ mit Speise gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen. Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muss ein Mindestabstand von ungefähr 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

Kein Geschirr mit Metallauflage,

Metallteilen oder Metalleinschlüssen, wie z.B. mit Schrauben, Bändern oder Griffen verwenden.



GESCHIRR-EIGNUNGSTEST

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie folgenden Test durch: Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäss mit 150 ml Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen. Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 800 W Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.



EINSTELLUNG DER ZEITEN

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind im allgemeinen erheblich kürzer als in einem konventionellen Herd oder Backofen. Halten Sie sich deshalb an die in diesem Kochbuch empfohlenen Zeiten. Stellen Sie die Zeiten eher kürzer als länger ein. Machen Sie nach dem Garen eine Garprobe. Lieber kurz nachgaren als etwas übergaren lassen.

AUSGANGSTEMPERATUR

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind von der Ausgangstemperatur der Lebensmittel abhängig. Tiefgefrorene und kühlschranktemperierte Lebensmittel benötigen beispielsweise länger als raumtemperierte. Für das Erhitzen und Garen von Lebensmitteln werden normale Lagertemperaturen vorausgesetzt (Kühlschranktemperatur ungefähr 5° C, Raumtemperatur ungefähr 20° C). Für das Auftauen von Lebensmitteln wird von -18° C Tiefkühltemperatur ausgegangen.

ALLE ANGEGEBENEN ZEITEN ....

in diesem Kochbuch sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, Gewicht und Beschaffenheit (Wasser-, Fettgehalt etc.) der Lebensmittel variieren können.

SALZ, GEWÜRZE UND KRÄUTER

In der Mikrowelle gegarte Speisen erhalten ihren Eigengeschmack besser als bei konventionellen Zubereitungsarten. Verwenden Sie deshalb Salz sehr sparsam und salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen. Salz bindet Flüssigkeit und trocknet die Oberfläche aus. Gewürze und Kräuter können wie gewohnt verwendet werden.

WASSERZUGABE

Gemüse und andere sehr wasserhaltige Lebensmittel können im eigenen Saft oder mit wenig Wasserzugabe gegart werden. Dadurch bleiben viele Vitamine und Mineralstoffe im Lebensmittel erhalten.

FETTE SPEISEN

Mit Fett durchwachsenes Fleisch und Fettschichten garen schneller als magere Teile. Decken Sie deshalb diese Teile beim Garen mit etwas Aluminiumfolie ab oder legen Sie die Lebensmittel mit der fetten Seite nach unten.

LEBENSMITTEL MIT HAUT ODER SCHALE

wie Würstchen, Hähnchen, Hähnchenschenkel, Pellkartoffeln, Tomaten, Äpfel, Eigelb oder ähnliches, mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen einstechen. Dadurch kann der sich bildende Dampf entweichen, ohne dass die Haut oder Schale platzt.

KLEINE UND GROSSE MENGEN

Die Mikrowellenzeiten sind direkt abhängig von der Menge des Lebensmittels, das Sie auftauen, erhitzen oder garen möchten. Das bedeutet, kleine Portionen garen schneller als grosse. Als Faustregel gilt:
Doppelte Menge=fast doppelte Zeit
Halbe Menge=halbe Zeit

HOHE UND FLACHE GEFÄSSE

Beide Gefässe haben das gleiche Fassungsvermögen, aber in der hohen Form ist die Garzeit länger als in der flachen. Bevorzugen Sie deshalb möglichst flache Gefässe mit grosser Oberfläche. Hohe Gefässe nur für Gerichte verwenden, bei denen die Gefahr des Überkochens besteht, z.B. für Nudeln, Reis, Milch etc.

RUNDE UND OVALE GEFÄSSE

In runden und ovalen Formen garen Speisen gleichmässiger als in eckigen, da sich in Ecken Mikrowellenenergie konzentriert und die Speise an diesen Stellen übergaren könnte.

ABDECKEN

Durch Abdecken bleibt die Feuchtigkeit im Lebensmittel erhalten und die Garzeit verkürzt sich. Zum Abdecken einen Deckel, Mikrowellenfolie oder eine Abdeckhaube verwenden. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, z.B. Braten oder Hähnchen, nicht abdecken. Es gilt die Regel, was im konventionellen Herd abgedeckt wird, sollte auch im Mikrowellengerät abgedeckt werden. Was im Herd offen gegart wird, kann auch im Mikrowellengerät offen gegart werden.

UNREGELMÄSSIGE TEILE

mit der dickeren bzw. kompakten Seite nach aussen plazieren. Gemüse (z.B. Broccoli) mit den Stielen nach aussen legen. Dickere Teile benötigen eine längere Garzeit und erhalten an den Aussenseiten mehr Mikrowellenenergie, so dass die Lebensmittel gleichmässig garen.

UMRÜHREN

Das Umrühren der Speisen ist notwendig, da die Mikrowellen zuerst die äusseren Bereiche erhitzen. Dadurch wird die Temperatur ausgeglichen und die Speise gleichmässig erhitzt.

ANORDNUNG

Mehrere Einzelportionen, z.B. Puddingförmchen, Tassen oder Pellkartoffeln, ringförmig auf dem Drehteller anordnen. Zwischen den Portionen Platz lassen, so dass die Mikrowellenenergie von allen Seiten eindringen kann.

WENDEN

Mittelgrosse Teile, wie Hamburger und Steaks, während des Garvorgangs einmal wenden, um die Garzeit zu verkürzen. Grosse Teile, wie Braten und Hähnchen, müssen gewendet werden, da die nach oben gerichtete Seite mehr Mikrowellenenergie erhält und austrocken könnte, falls nicht gewendet wird.

STANDZEIT

Die Einhaltung der Standzeit ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Regeln. Fast alle Speisen, die in der Mikrowelle aufgetaut, erhitzt oder gegart werden, benötigen eine kurze oder längere Standzeit, in der ein Temperaturausgleich stattfindet und sich die Flüssigkeit in der Speise gleichmässig verteilen kann.

BRÄUNUNGSMITTEL

Lebensmittel erhalten nach mehr als 15 Minuten Garzeit eine Bräune, die jedoch nicht mit der intensiven Bräune und Kruste beim konventionellen Garen zu vergleichen ist. Um eine appetitliche braune Farbe zu erhalten, können Bräunungsmittel eingesetzt werden. Sie dienen meist gleichzeitig als Würzmittel. Nachfolgend finden Sie einige Empfehlungen für Bräunungsmittel und Anwendungsmöglichkeiten:

BRÄUNUNGSMITTEL	GERICHTE	VERFAHREN
Zerlassene Butter und Paprikapulver	Geflügel	Das Geflügel mit der Butter/ Paprikamischung bestreichen
Paprikapulver	Aufläufe, Käsetoasts	Mit Paprikapulver bestäuben
Sojasauce	Fleisch und Geflügel	Mit der Sauce bestreichen
Barbecue- und Worcestershire- Sauce, Bratensauce	Braten, Frikadellen, Kurzgebratenes	Mit der Sauce bestreichen
Ausgelassene Speckwürfel oder Trockenzwiebeln	Aufläufe, Toasts, Suppen, Eintöpfe	Mit den Speckwürfeln oder Trockenzwiebeln bestreuen
Kakao, Schokostreusel, braune Glasuren, Honig und Marmelade	Kuchen und Desserts	Kuchen und Desserts damit bestreuen oder glasieren

ERHITZEN

- Fertiggerichte in Aluminiumbehältern sollten herausgenommen und auf einem Teller oder in einer Schüssel erhitzt werden.
- Speisen mit Mikrowellenfolie, Teller oder Abdeckhaube (im Handel erhältlich) abdecken, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Getränke müssen nicht abgedeckt werden.
- Bei fest verschlossenen Gefässen die Deckel entfernen.
- Beim Kochen von Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Tee oder Milch, einen Glasstab in das Gefäss stellen.
- Grössere Mengen, wenn möglich, zwischendurch umrühren, so dass sich die Temperatur gleichmässig verteilt.
- Die Zeiten sind für Lebensmittel bei einer Zimmertemperatur von 20° C angegeben. Bei kühlschranktemperierten Lebensmitteln erhöht sich die Erhitzungszeit geringfügig.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Erhitzen 1-2 Minuten stehen, so dass sich die Temperatur gleichmässig innerhalb der Speise verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, Gewicht, Wassergehalt, Fettgehalt und gewünschtem Endzustand etc. variieren können.

AUFTAUEN

Die Mikrowelle ist ideal zum Auftauen von Lebensmitteln. Die Auftauzeiten sind in der Regel erheblich kürzer als beim Auftauen auf herkömmliche Weise. Nachfolgend einige Tips. Nehmen Sie das Gefriergut aus der Verpackung und legen Sie es zum Auftauen auf einen Teller.

VERPACKUNGEN UND BEHÄLTER

Gut geeignet zum Auftauen und Erhitzen von Speisen sind mikrowellengeeignete Verpackungen und Behälter, die sowohl tiefkühlgeeignet (bis ungefähr -40° C) als auch hitzebeständig (bis ungefähr 220° C) sind. So können Sie im gleichen Geschirr auftauen, erhitzen und sogar garen, ohne die Speise zwischendurch umfüllen zu müssen.

ABDECKEN

Dünnere Teile vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Angetaute oder warme Teile während des Auftauens ebenfalls mit Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass dünnere Teile bereits zu heiss werden, während dickere Teile noch gefroren sind.

DIE MIKROWELLENLEISTUNG

eher niedriger als zu hoch wählen. So erzielen Sie ein gleichmässiges Auftauergebnis. Ist die Mikrowellenleistung zu hoch, gart die Speisenoberfläche bereits an, während das Innere noch gefroren ist.



WENDEN/UMRÜHREN

Fast alle Lebensmittel müssen zwischendurch einmal gewendet oder umgerührt werden. Teile, die aneinanderhaften, so bald wie möglich voneinander trennen und umordnen.

KLEINERE MENGEN

tauen gleichmässiger und schneller auf als grosse. Wir empfehlen deshalb, möglichst kleine Portionen einzufrieren. So können Sie sich schnell und einfach ganze Menüs zusammenstellen.

EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL,

wie Torte, Sahne, Käse und Brot, nicht vollständig auftauen, sondern nur antauen und bei Raumtemperatur fertig auftauen. Dadurch wird vermieden, dass die äusseren Bereiche bereits zu heiss werden, während die inneren noch gefroren sind.

DIE STANDZEIT

nach dem Auftauen von Lebensmitteln ist besonders wichtig, da der Auftauvorgang während dieser Zeit fortgesetzt wird. In der Auftautabelle finden Sie die Standzeiten für verschiedene Lebensmittel. Dicke, kompakte Lebensmittel benötigen eine längere Standzeit als flache oder Lebensmittel mit poröser Struktur. Sollte das Lebensmittel nicht ausreichend aufgetaut sein, können Sie es weiter im Mikrowellengerät auftauen oder die Standzeit entsprechend verlängern. Die Lebensmittel nach der Standzeit möglichst sofort weiterverarbeiten und nicht wieder einfrieren.

GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE

- Achten Sie beim Kauf von Gemüse darauf, dass die Stücke möglichst gleichmässig sind. Dies ist vor allem dann wichtig, wenn Sie das Gemüse im Stück garen möchten (z.B. Pellkartoffeln).
- Gemüse vor der Zubereitung waschen, putzen und dann erst die erforderliche Menge für das Rezept abwiegen und zerkleinern.
- Würzen Sie wie gewohnt, aber salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen.
- Pro 500 g Gemüse ungefähr 5 EL Wasser zugeben. Faserreiches Gemüse benötigt etwas mehr Wasserzugabe. Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle.
- Gemüse wird in der Regel in einer Schüssel mit Deckel gegart. Flüssigkeitsreiche Gemüsesorten, wie z.B. Gemüsezwiebeln oder Pellkartoffeln, können ohne Wasserzugabe in Mikrowellenfolie gegart werden.
- Gemüse nach der Hälfte der Garzeit umrühren oder wenden.
- Nach dem Garen das Gemüse ungefähr 2 Minuten stehenlassen, damit sich die Temperatur gleichmässig verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Ausgangstemperatur und der Beschaffenheit der Gemüsesorte ab. Je frischer das Gemüse ist, desto kürzer sind die Garzeiten.

GAREN VON FLEISCH, FISCH & GEFLÜGEL

- Achten Sie beim Einkauf darauf, dass die Stücke möglichst gleichmässig sind. So erhalten Sie ein gutes Garergebnis.
- Fleisch, Fisch und Geflügel vor der Zubereitung gründlich unter fliessend kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Danach wie gewohnt weiterverarbeiten.
- Rindfleisch sollte gut abgehangen und sehnenarm sein.
- Trotz gleicher Grösse der Stücke kann das Garergebnis unterschiedlich ausfallen. Dies liegt u.a. an der Art des Lebensmittels, am unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitsgehalt als auch an der Temperatur vor dem Garen.
- Ab 15 Minuten Garzeit erhält man eine natürliche Bräunung, die durch die Verwendung von Bräunungsmitteln noch verstärkt werden kann. Um ausserdem eine knusprige Oberfläche zu erhalten, sollten Sie Bräunungsgeschirr verwenden oder das Lebensmittel auf dem Herd anbraten und in der Mikrowelle fertig garen. Auf diese Weise erhalten Sie gleichzeitig einen braunen Fond für die Zubereitung einer Sauce.
- Grössere Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke nach der halben Garzeit wenden, so dass sie von allen Seiten gleichmässig gegart werden.
- Decken Sie Braten nach dem Garen mit Aluminiumfolie ab und lassen ihn ungefähr 10 Minuten ruhen (Standzeit). Während dieser Zeit gart der Braten nach, und die Flüssigkeit verteilt sich gleichmässig, so dass beim Anschneiden weniger Fleischsaft verlorengeht.

AUFTAUEN UND GAREN

Tiefkühl-Gerichte können in der Mikrowelle in einem Arbeitsgang aufgetaut und gleichzeitig gegart werden. In der Tabelle finden Sie hierzu einige Beispiele. Beachten Sie ausserdem die allgemeinen Hinweise zu “Erhitzen” und “Auftauen” von Lebensmitteln. Für die Zubereitung von handelsüblichen Tiefkühl-Fertiggerichten richten Sie sich bitte nach den Hertsellerangaben auf der Verpackung. In der Regel werden genaue Garzeiten und Hinweise für die Zubereitung im Mikrowellengerät gegeben.

VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

EL = Esslöffel	kg = Kilogramm	TK = Tiefkühlprodukt
TL = Teelöffel	g = Gramm	Msp = Messerspitze
Pr = Prise	l = Liter	Pck = Päckchen
Ta = Tasse	ml = Milliliter	MW = Mikrowellen
Min = Minuten	cm = Zentimeter	Sec = Sekunden
MWG = Mikrowellengerät	Durchm = Durchmesser	F.i.Tr. = Fett in der Trockenmasse

TABELLE : ERHITZEN VON GETRÄNKEN UND SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Kaffee, 1 Tasse	150	800 W	ca.1	nicht abdecken
Milch, 1 Tasse	150	800 W	ca.1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150	800 W	1 1/2-2	nicht abdecken, zum Kochen bringen
6 Tassen	900	800 W	10-12	nicht abdecken, zum Kochen bringen
1 Schüssel	1000	800 W	10-12	nicht abdecken, zum Kochen bringen
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	800 W	ca.4	Sauce mit Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Eintopf	200	800 W	2-3	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Suppe, klar	200	800 W	ca.2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Cremesuppe	200	800 W	ca.2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	200	800 W	2-3	eventuell etwas Wasser zugeben, abdecken,
	500	800 W	4-5	nach der halben Erhitzungszeit umrühren
Beilagen	200	800 W	1-2	mit etwas Wasser beträufeln, abdecken,
	500	800 W	4-5	zwischendurch umrühren
Fleisch, 1 Scheibe*	200	800 W	3-4	mit etwas Sauce beträufeln, abdecken
Fischfilet*	200	800 W	2-3	abdecken
Würstchen, 2 Stück	180	560 W	ca.2	die Haut mehrmals einstechen
Kuchen, 1 Stück	100	400 W	1/2	auf ein Kuchengitter legen
Babynahrung, 1 Glas	190	400 W	ca.1	Deckel entfernen, nach dem Erhitzen gut umrühren und die Temperatur prüfen
Margarine oder Butter schmelzen *	50	800 W	1/2-1	
Schokolade schmelzen	100	400 W	2-3	zwischendurch umrühren
6 Blatt Gelatine auflösen	10	400 W	1/2	in Wasser einweichen, gut ausdrücken und in eine Suppentasse geben; zwischendurch umrühren
Tortenguss für 1/4 l Flüssigkeit	10	400 W	5-6	mit Zucker und 250 ml Flüssigkeit anrühren, abdecken, zwischendurch und nach dem Erhitzen gut umrühren

*ab Kühlschranktemperatur

TABELLE : GAREN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Braten	500	800 W	8-10*	nach Geschmack würzen,	10
(Schwein,		400 W	10-12	in eine flache Auflaufform legen,	
Kalb, Lamm)	1000	800 W	20-22*	nach * wenden	10
		400 W	10-12		
Roastbeef (medium)	1000	800 W	9-11*	nach Geschmack würzen, in eine Auflaufform legen,	10
		400 W	5-7	nach * wenden	
Hackbraten	1000	800 W	16-18	Hackfleischteig aus gemischtem Hack (halb Schwein/halb Rind) zubereiten, in eine flache Auflaufform legen	10
Fischfilet	200	800 W	3-4	nach Geschmack würzen, auf einen Teller legen, abdecken	3
Hähnchen	1200	800 W	20-22*	nach Geschmack würzen, in eine flache Auflaufform legen, nach der halben Garzeit wenden *	3
Hähnchenschenkel	200	800 W	3-4	nach Geschmack würzen, auf einen Teller legen, abdecken	3

* Beim Wenden der Speisen den Bratensaft abgießen.



DEUTSCH

TABELLE : AUFTAUEN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Auftauzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Bratenfleisch (z.B. Schwein, Rind,	1500	80 W	58-64	auf einen umgedrehten Teller legen,	30-90
Lamm, Kalb)	1000	80 W	42-48	nach der halben Auftauzeit wenden	30-90
	500	80 W	18-20		30-90
Steaks, Schnitzel, Koteletts, Leber	200	80 W	7-8	nach der halben Auftauzeit wenden	30
Gulasch	500	240 W	8-12	zwischendurch zweimal umdrehen und trennen	10-15
Würstchen, 8 Stück	600	240 W	6-9	nebeneinander legen, nach der halben	5-10
4 Stück	300	240 W	4-5	Auftauzeit wenden	5-10
Ente/Pute	1500	80 W	48-52	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	30-90
Hähnchen	1200	80 W	39-43	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	30-90
	1000	80 W	33-37	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	30-90
Hähnchenschenkel	200	240 W	4-5	nach der halben Auftauzeit wenden	10-15
Fisch im Stück	800	240 W	9-12	nach der halben Auftauzeit wenden	10-15
Fischfilet	400	240 W	7-10	nach der halben Auftauzeit wenden	5-10
Krabben	300	240 W	6-8	nach der halben Auftauzeit wenden und aufgetaute Teile entfernen	30
Brötchen, 2 Stück	80	240 W	ca. 1	nur antauen	-
Vollkornbrot in Scheiben Toastbrotscheiben	250	240 W	2-4	Scheiben nebeneinander legen, nur antauen	5
Mischbrot, Weissbrot, ganz	750	240 W	7-10	nach der halben Auftauzeit wenden. Eiskern bleibt	30
Kuchen, 1 Stück	100-150	80 W	2-5	auf einen Teller legen	5
Sahnetorte,1 Stück		80 W	3-4	auf einen Teller legen	10
Torte ganz, Ø 25 cm		80 W	20-24	auf einen Teller legen	30-60
Butter	250	240 W	2-4	nur antauen	15
Obst wie Erdbeeren Himbeeren, Kirschen, Pflaumen	250	240 W	4-5	gleichmässig nebeneinander legen nach der halben Auftauzeit wenden	5

TABELLE : AUFTAUEN UND GAREN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Auftauzeit -Min-	Wasserzugabe -EL-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	800 W	10-11	-	abdecken	1-2
Forelle, 1 Stück	250	800 W	7-9	-	abdecken	-
Tellergericht	400	800 W	8-9	-	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	-
Blattspinat	300	800 W	7-9	-	abdecken, ein-bis zweimal zwischendurch umrühren	2
Brokkoli	300	800 W	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Erbsen	300	800 W	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Kohlrabi	300	800 W	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Mischgemüse	500	800 W	12-14	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Rosenkohl	300	800 W	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Rotkohl	450	800 W	11-13	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2



TABELLEN

TABELLE : GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE

Gemüse	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Wasserzugabe -EL/ml-
Blattspinat	300	800 W	5-7	nach dem Waschen gut abtropfen lassen, abdecken, zwischendurch ein- bis zweimal umrühren	-
Blumenkohl	800	800 W	15-17	1 ganzer Kopf, abdecken in Röschen teilen,	5-6 EL
	500	800 W	10-12	zwischendurch umrühren	4-5 EL
Brokkoli	500	800 W	10-12	in Röschen teilen, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Champignons	500	800 W	8-10	ganze Köpfe, abdecken, zwischendurch umrühren	-
Chinakohl	300	800 W	9-11	in Streifen schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Erbsen	500	800 W	9-11	abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Fenchel	500	800 W	9-11	in Viertel schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Gemüsezwiebel	250	800 W	5-7	ganz, in Mikrowellenfolie garen	-
Kohlrabi	500	800 W	10-12	in Würfel schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	50 ml
Möhren	500	800 W	10-12	in Scheiben schneiden,abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
	300	800 W	9-11	in Scheiben schneiden,abdecken, zwischendurch umrühren	2-3 EL
Paprikaschote	500	800 W	7-9	in Würfel schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Pellkartoffeln	500	800 W	9-11	abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Porree/Lauch	500	800 W	9-11	in Ringe schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Rotkohl	500	800 W	10-12	in Streifen schneiden,abdecken, zwischendurch ein- bis zweimal umrühren	50 ml
Rosenkohl	500	800 W	9-11	ganze Köpfe, abdecken, zwischendurch umrühren	50 ml
Salzkartoffeln	500	800 W	9-11	in gleich Stücke schneiden, etwas salzen, abdecken, zwischendurch umrühren	150 ml
Sellerie	500	800 W	9-11	in feine Würfel scheiden, abdecken, zwischendurch umrühren	50 ml
Weisskohl	500	800 W	10-12	in Streifen scheiden, abdecken, zwischendurch umrühren	50 ml
Zucchini	500	800 W	9-11	in Scheiben schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL



REZEPTE

ABWANDLUNG VON KONVENTIONELLEN REZEPTEN

Wenn Sie Ihre altbewährten Rezepte auf die Mikrowelle abwandeln wollen, sollten Sie folgendes beachten:

Die Garzeiten um ein Drittel bis zur Hälfte verkürzen. Orientieren Sie sich an den Rezepten in diesem Kochbuch.

Flüssigkeitsreiche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Eintöpfe und Suppen können problemlos in der Mikrowelle zubereitet werden. Bei flüssigkeitsarmen Lebensmitteln, wie Tellergerichte, sollte die Oberfläche vor dem Erhitzen oder Garen angefeuchtet werden.

Die Flüssigkeitszugabe bei rohen Lebensmitteln, die gedünstet werden, auf etwa zwei Drittel der Menge im Originalrezept reduzieren. Falls notwendig, während des Garens Flüssigkeit zugeben.

Die Fettzugabe kann erheblich reduziert werden. Eine kleine Menge Butter, Margarine oder Öl ist ausreichend, um der Speise Geschmack zu geben. Deshalb ist die Mikrowelle hervorragend zur Zubereitung fettarmer Speisen im Rahmen einer Diät geeignet.

DER UMGANG MIT DEN REZEPTEN

- Alle Rezepte in diesem Kochbuch sind - wenn nicht anders angegeben - für 4 Portionen berechnet.
- Empfehlungen für das geeignete Geschirr und die Gesamtgarzeit finden Sie jeweils am Anfang der Rezepte.
- Es wird in der Regel von verzehrsfertigen Mengen ausgegangen, ausser wenn speziell etwas anderes angegeben ist.
- Die in den Rezepten angegebenen Eier haben ein Gewicht von ungefähr 55 g (Gewichtsklasse 3).

Deutschland

CAMEMBERTTOAST

Gesamtgarzeit: ungefähr 1-2 Minuten
Geschirr: Flacher Teller
Zutaten

4	Scheiben Toastbrot (80 g)
2 EL	Butter oder Margarine (20 g)
150 g	Camembert
4 TL	Preiselbeerkonfitüre (40 g)
	Cayennepfeffer

1. Die Brotscheiben toasten und mit Butter bestreichen.
2. Den Camembert in Scheiben schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben auf die Toastscheiben legen. Die Preiselbeeren in die Mitte des Käses geben, und die Toasts mit Cayennepfeffer bestreuen.
3. Die Toasts auf einen Teller legen und erhitzen.
   ungefähr 1-2 Min. 800 W

Tipp:
Sie können die Toasts nach Belieben variieren, z.B. mit frischen Champignons und geraspeltem Käse oder gekochtem Schinken, Spargel und Emmentaler.

Niederlande

CHAMPIGNONSUPPE

Champignonsoep
Gesamtgarzeit: ungefähr 13-17 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Zutaten

200 g	Champignons, in Scheiben
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
300 ml	Fleischbrühe
300 ml	Sahne
$2^{1}/_{2}$ EL	Mehl (25 g)
$2^{1}/_{2}$ EL	Butter/Margarine (25 g)
	Salz & Pfeffer
1	Eigelb
150 g	Rahm (Crème fraîche)

1. Das Gemüse mit der Fleischbrühe in die Schüssel geben und abgedeckt garen.
   8-9 Min. 800 W
2. Mit einem Mixer alle Zutaten pürieren. Die Sahne zufügen.
3. Das Mehl und die Butter zu einem Teig verkneten und in der Champignonsuppe glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, abdecken und garen. Nach dem Garen umrühren.
   4-6 Min. 800 W
4. Das Eigelb mit dem Rahm (Crème fraîche) verrühren, nach und nach in die Suppe rühren. Das Ganze nochmals kurz erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen!
   1-2 Min. 800 W
   Die Suppe nach dem Garen ungefähr 5 Minuten stehen lassen.



Schweiz

ZÜRICHER GESCHNETZELTES

Züricher Geschnetzeltes
Gesamtgarzeit: ungefähr 12-16 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Zutaten

600 g	Kalbsfilet
1 EL	Butter oder Margarine
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
100 ml	Weisswein
	Saucenbinder, dunkel, für ungefähr $^1/_2$ l Sauce
300 ml	Sahne
	Salz & Pfeffer
1 EL	Petersilie, gehackt

1. Das Filet in fingerdicke Streifen schneiden.
2. Die Butter in der Schüssel gleichmässig verstreichen. Die Zwiebel und das Fleisch in die Schüssel geben und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.
   7-10 Min. 800 W
3. Den Weisswein, den Saucenbinder und die Sahne zufügen, umrühren und abgedeckt weitergaren. Zwischendurch einmal umrühren.
   5-6 Min. 800 W
4. Das Geschnetzelte abschmecken nochmals umrühren und ungefähr 5 Minuten stehen lassen. Mit der Petersilie garniert servieren.

Frankreich

SEEZUNGENFILETS

Filets de sole für 2 Portionen
Gesamtgarzeit: ungefähr 11-14 Minuten
Geschirr: Flache, ovale Auflaufform und Mikrowellenfolie (ungefähr 26 cm)
Zutaten

400 g	Seezungenfilets
1	Zitrone, unbehandelt
2	Tomaten (150 g)
1 TL	Butter/Margarine zum Einfetten der Form
1 EL	Pflanzenöl
1 EL	Petersilie, gehackt
	Salz & Pfeffer
4 EL	Weisswein (30 ml)
2 EL	Butter/Margarine (20 g)

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Vorhandene Gräten entfernen.
2. Die Zitrone und die Tomaten in feine Scheiben schneiden.
3. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Fischfilets hineinlegen und mit dem Pflanzenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit der Petersilie bestreuen, darauf die Tomatenscheiben legen und würzen. Auf die Tomaten die Zitronenscheiben legen und mit dem Weisswein angiessen.
5. Die Zitronen mit Butterflöckchen belegen, abdecken und garen.
   11-14 Min. 800 W
   Die Fischfilets nach dem Garen 2 Min. stehen lassen.

Tipp:
Für dieses Gericht können Sie auch Rotbarsch, Heilbutt, Meeräsche, Scholle oder Kabeljau verwenden.

Griechenland

SCHMORFLEISCH MIT GRÜNEN BOHNEN

Kréas mé fasólia
Gesamtgarzeit: ungefähr 20-24 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Zutaten

1 - 2	Tomaten (100 g)
400 g	Lammfleisch, ohne Knochen
1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
	Salz & Pfeffer & Zucker
250 g	grüne Bohnen aus der Dose

1. Die Tomaten häuten, die Stengelansätze herausschneiden und im Mixer pürieren.
2. Das Lammfleisch in grosse Würfel schneiden. Die Schüssel mit Butter einfetten. Das Fleisch, die Zwiebelwürfel und die zerdrückte Knoblauchzehe zugeben, würzen und abgedeckt garen.
   9-11 Min. 800 W
3. Die Bohnen und die pürierten Tomaten zum Fleisch geben und abgedeckt weitergaren.
   11-13 Min. 560 W
   Das Schmorfleisch nach dem Garen ungefähr 5 Minuten stehen lassen.

Tipp:
Wenn Sie frische Bohnen verwenden, müssen diese vorgegart werden.

Italien

LASAGNE AL FORNO

Gesamtgarzeit: ungefähr 22-27 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Flache, quadratische Auflaufform mit Deckel (ungefähr 20x20x6 cm)
Zutaten

300 g	Tomaten aus der Dose
50 g	Schinken, fein gewürfelt
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
250 g	Hackfleisch vom Rind
2 EL	Tomatenmark (30 g)
	Oregano & Thymian & Basilikum
150 ml	Rahm (Crème fraîche)
100 ml	Milch
50 g	geriebener Parmesankäse
1 TL	gemischte gehackte Kräuter
1 TL	Olivenöl
	Salz & Pfeffer & Musskatnuss
1 TL	Pflanzenöl zum Einfetten der Form
125 g	grüne Plattennudeln
1 EL	geriebener Parmesankäse
1 EL	Butter / Margarine

1. Die Tomaten in Scheiben schneiden, mit den Schinken- und Zwiebelwürfeln, dem Knoblauch, dem Rinderhack und dem Tomatenmark mischen. Würzen, und abgedeckt dünsten.
   7-9 Min. 800 W
2. Den Rahm mit der Milch, dem Parmesankäse, den Kräutern und dem Öl verrühren und würzen.
3. Die Auflaufform fetten. Den Boden der Form mit einem Drittel der Nudelplatten auslegen. Die Hälfte der Hackfleischmasse auf die Nudeln geben und mit etwas Sauce begiessen. Das zweite Drittel der Nudeln darüberlegen und nacheinander die Hackfleischmasse, etwas Sauce und die restlichen Nudeln oben aufschichten. Zum Abschluss die Nudeln mit viel Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. Butterflöckchen obenaufsetzen und abgedeckt garen.
   15-18 Min. 560 W
   Die Lasagne nach dem Garen etwa 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Frankreich

GEMÜSETOPF

Ratatouille spécial
Gesamtgarzeit: ungefähr 19-21 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Zutaten

5 EL	Olivenöl (50 ml)
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
1	Zwiebel (50 g), in Scheiben
1	kleine Aubergine (250 g), grob gewürfelt
1	Zucchini (200 g), grob gewürfelt
1	Paprikaschote (200 g), grob gewürfelt
1	kleine Fenchelknolle (75 g), grob gewürfelt
	Pfeffer
1	Bouquet garni
200 g	Dose Artischockenherzen, aus der Dose, geviertelt
	Salz & Pfeffer

1. Das Olivenöl und die Knoblauchzehe in die Schüssel geben. Das vorbereitete Gemüse mit Ausnahme der Artischockenherzen dazugeben und mit Pfeffer würzen. Das Bouquet garni zufügen und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.
   19-21 Min. 800 W
   Die letzten 5 Minuten die Artischockenherzen zufügen und erhitzen.
2. Das Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bouquet garni vor dem Servieren herausnehmen. Das Ratatouille nach dem Garen ungefähr 2 Minuten stehen lassen.
   Tipp:
   Den heissen Gemüsetopf zu Fleischgerichten servieren. Kalt schmeckt er ausgezeichnet als Vorspeise.
   Ein Bouquet garni besteht aus:
   einer Petersilienwurzel, einem Bund Suppengrün, einem Zweig Liebstöckel, einem Zweig Thymian, einigen Lorbeerblättern.

Spanien

GEFÜLLTE KARTOFFELN

Patatas Rellenas

Gesamtgarzeit: ungefähr 12-16 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Porzellanteller

Zutaten

4	mittelgrosse Kartoffeln (400 g)
100 ml	Wasser
60 g	Schinken, fein gewürfelt
1/2	Zwiebel (25 g), fein gehackt
75-100 ml	Milch
2 EL	geriebener Parmesankäse (20 g)
	Salz
	Pfeffer
2 EL	geriebener Emmentaler Käse

1. Die Kartoffeln in die Schüssel geben, das Wasser zufügen und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.
   8-10 Min. 800 W
   Abkühlen lassen.
2. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und vorsichtig aushöhlen. Die Kartoffelmasse mit dem Schinken, der Zwiebel, der Milch und dem Parmesankäse zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Masse in die Kartoffelhälften füllen, mit dem Emmentaler bestreuen, auf den Teller setzen und garen.
   4-6 Min. 800 W
   Die Kartoffeln nach dem Garen ungefähr 2 Minuten stehen lassen.

Dänemark

BEERENGRÜTZE MIT VANILLESAUCE

Rødgrød med vanilie sovs

Gesamtgarzeit: ungefähr 10-13 Minuten

Geschirr: 2 Schüsseln mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

150 g	Johannisbeeren, rot, gewaschen und verlesen
150 g	Erdbeeren, gewaschen und verlesen
150 g	Himbeeren, gewaschen und verlesen
250 ml	Weisswein
100 g	Zucker
50 ml	Zitronensaft
8	Blatt Gelatine
300 ml	Milch
	Mark einer 1/2 Vanilleschote
30 g	Zucker
15 g	Speisestärke

1. Einige Früchte zum Garnieren zurückbehalten. Die restlichen Beeren mit dem Weisswein pürieren, in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.
   7-9 Min. 800 W
   Den Zucker und den Zitronensaft unterziehen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser ungefähr 10 Minuten einweichen, danach herausnehmen und ausdrücken. Die Gelatine in das heisse Früchtepüree rühren, bis sie sich gelöst hat. Die Grütze in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
3. Für die Vanillesauce die Milch in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, den Zucker und die Speisestärke in die Milch einrühren und abgedeckt garen. Zwischendurch und zum Schluss noch einmal umrühren.
   3-4 Min. 800 W
4. Die Grütze auf einen Teller stürzen und mit den ganzen Früchten garnieren. Die Vanillesauce dazu reichen.
   Tipp:
   Sie können auch gefrorenes Obst verwenden, wenn dieses zuvor aufgetaut wurde.

ÖSTERREICH
Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.
Manfred Mayer GmbH, Stipcakgasse 6, 1234 Wien, Phone: 01-6093120, Fax: 01-6993629 / **MCL-Service 'GmbH**, Deutschstr. 19, 1232 Wien, Phone: 01-6168800, Fax: 01-6168800-15 / **Karl Rother**, Simmeringer Hauptstr. 11, 1110 Wien, Phone: 01-7498432, Fax: 01-7498432-12 / **Roland Göschl**, Bayerhamerstr. 12c, 5020 Salzburg, Phone: 662-882307, Fax: 662-881926 / **Franz Schuhmann**, Gablonzerweg 18, 4030 Linz, Phone: 732-382280, Fax: 732-382280-8 / **Arnold Moser**, An der Heufurt 28, 6900 Bregenz, Phone: 5574-75777, Fax: 5574-75777 / **Anton Reitmeir**, Leopoldstr. 57, 6020 Innsbruck, Phone: 512-562277, Fax: 512-562277 / **Scheuermann**, Rennsteinerstr. 8, 9500 Villach, Phone: 4242-21174, Fax: 4242-21174 / **Pichler**, Am Wagrain 342, 8055 Graz, Phone: 316-291292, Fax: 316-291292 / **Audio Video Service**, Sonnengasse 13, 9020 Klagenfurt, Phone: 463-43114, Fax: 463-43113

BELGIUM
En cas d´une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spècialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.
Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.
SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158, Web: http://www.sharp.be
AVTC, Kleine Winkellaan 54,1853 Strombeek-Bever, Phone:02/2674019, Fax:2679670,
ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, Phone: 071/396290, Fax:391237
Nouvelle Central Radio (N.C.R), Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD Phone: 00352404078, Fax. 402085
Service Center Deinze, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE Phone:09-386.76.67, Fax: 09-386.97.95

NEDERLAND
Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.
SHARP ELECTRONICS BENELUX BV,- Helpdesk -,Postbus 900,3990 DW Houten, Telefoon: 0900-7427723,
Web: http://www.sharp.nl

DEUTSCHLAND
Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.
03058 Groß Garglow, Cottbuser Str.129, Bernd Mindach, Tel: 0355-539987, Fax: 0355-5265685 / **04159 Leipzig**, Max-Liebermann-Straße 4 a, Rudi Franz, Tel: 0341-9112525, Fax: 0341-9112526 / **04600 Altenburg**, Wallstr. 35, Mechanik Altenburg E.G., Tel: 03447-311102, Fax: 03447-315253 / **06217 Merseburg**, Gotthardstraße 30, Looke & May GmbH, Tel: 03461-214121, Fax: 03461-216891 / **06295 Eisleben**, Hallesche Straße 36, Hausger. Kundend. Eisleben, Tel: 03475-603079, Fax: 03475-747262 / **06618 Naumburg**, Wenzelstraße 15, Hausgeräte & Service GmbH, Tel: 03445-202016, Fax: 03445-202016 / **06844 Dessau**, Albrechtstraße 116-118, Dessau-Electric GmbH, Tel: 0340-261270, Fax: 0340-213332 / **07407 Rudolstadt**, Emil Hartmann Straße 2, Elektro Ernst Granowski, Tel: 03672-352123, Fax: 03672-357097 / **07987 Kahmer**, Dorfstraße 25, Elektro Riederer Haushaltgeräte, Tel: 03661-430142, Fax: 03661-482422 / **08280 Aue**, Juri-Gagarin-Ring 12a, EHS Hausgeräte GmbH, Tel: 03771-552222, Fax: 03771-552255 / **08523 Plauen**, Weststraße 63, Elektrotechnik Plauen GmbH, Tel: 03741-2120, Fax: 03741-212259 / **09221 Neukirchen**, Hauptstraße 74, Walther Elektro, Tel: 0371-217096, Fax: 0371-217090 / **09246 Pleißa**, Zeppelinstraße 8 a, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 03722-73780, Fax: 03722-737822 / **09328 Lunzenau**, Schulstraße 6, Peter Welsch GmbH, Tel: 037383-6434, Fax: 037383-6448 / **09376 Oelsnitz**, Bahnhofstraße 43, Elektrotechnik Oelsnitz-GmbH, Tel: 037298-2677, Fax: 037298-2678 / **12157 Berlin**, Cranachstraße 2, Elektro-Kittler, Tel: 030-85602602, Fax: 030-85602603 / **16866 Kyritz**, Hamburgerstr. 31, Schumacher Haustechnik GmbH, Tel: 033971-54137, Fax: 033971-54137 / **17235 Neustrelitz**, Glambecker Nebenstr. 10, Dieter Kroppen, Tel: 03981-204661, Fax: 03981-204667 / **18055 Rostock**, Timmermannstrat 5, Hetec, Tel: 0381-36231, Fax: 0381-36231 / **18435 Stralsund**, Kedingshäger Straße 78, RDS Haushaltsgeräte GmbH, Tel: 03831-391426, Fax: 03831-390121 / **20357 Hamburg**, Schulterblatt 132, Dieter Möller, Tel: 040-435332, Fax: 040-4302120 / **20537 Hamburg**, Eiffestraße 398, Deubel+Höfermann Elektronic GmbH, Tel: 040-41365200, Fax: 040-41365299 / **22459 Hamburg**, Seesrein 35, Dieter A. Volbrecht VDI Klima und Kälte Service, Tel: 040 - 5517331, Fax: 040 - 5519996 / **23562 Lübeck**, Helmholtzstraße 12, Lutz H. Boenisch, Tel: 0451-51929, Fax: 0451-56787 / **24116 Kiel**, Eckernförder Straße 93, Jürgen Skop GmbH, Tel: 0431-13038, Fax: 0431-13811 / **24357 Fleckeby**, Südring 14, Kaack Elektro-Haushaltgeräte Service GmbH, Tel: 04354-700, Fax: 04354-1311 / **24975 Husby**, Flensburger Straße 41, Günter Josten, Tel: 04634-422, Fax: 04634-723 / **25770 Hemmingstedt**, Koesliner Straße 18, Dirk Stübner Dithmarscher Hausgeräte Service, Tel: 0481-64943, Fax: 0481-64764 / **26655 Westerstede**, Südring 37, Gerhard Ahrenholtz GmbH, Tel: 04488-84770, Fax: 04488-847711 / **27404 Heeslingen**, Kirchstraße 9-11, Helmut Willenbrock Elektro-Kälte-Radio, Tel: 04281-1031, Fax: 04281-6467 / **27472 Cuxhaven**, Abschnede 198-200, Oskar Wieandt & Sohn OHG, Tel: 04721-568811, Fax: 04721-568850 / **28207 Bremen**, Neidenburger Straße 20, Hansa Haushaltsgeräte Service GmbH, Tel: 0421-492526, Fax: 0421-440932 / **29439 Lüchow**, Güldenboden 25, Elektro-Kittler, Tel: 05841-709779, Fax: 05841-709780 / **30926 Seelze**, Lange-Feld-Straße 122, Strickling Werkskundendienst, Tel: 0511-400399-9, Fax: 0511-40039920 / **34123 Kassel**, Heinrich-Hertz-Straße 9, Kältedienst v. Rappard, Tel: 0561-5809545, Fax: 0561-5809570 / **34128 Kassel**, Ahnatalstraße 84, Elektro Mohrhenne, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Wilhelmstraße 16, Hans-Georg Fuchs, Tel: 06421-22424, Fax: 06421-27549 / **35415 Pohlheim**, Ludwigstraße 13-15, Jung KDZ, Tel: 06403-61131, Fax: 06403-62151 / **36088 Hünfeld**, Hauptstr. 22, Elektro Vogt, Tel: 06652-2215, Fax: 06652-5782 / **37671 Höxter**, Krämerstraße 8, Elektro Nonn, Tel: 05271-7959, Fax: 05271-35053 / **39171 Altenwedding**, Friedensstr.25, Spiske IEM Installation-Elektronik-Montage, Tel: 039205-21279, Fax: 039205-80288 / **40476 Düsseldorf**, Rather Straße 21, Horst Leven, Tel: 0211-486025, Fax: 0211-443399 / **41065 Mönchengladbach**, Gutenbergstraße 28, Horst Hommers Kundendienst-Center, Tel: 02161-603256u.57, Fax: 02161-651951 / **42781 Haan**, Talstraße 8 b, Horst Kerkühn Elektro-Haustechnik, Tel: 02129-4466+53550, Fax: 02129-34037 / **45219 Essen**, Corneliusstraße 39, R. Drengenburg, Tel: 02054-84114, Fax: 02054-15238 / **46045 Oberhausen**, Feldmannstraße 76, Dieter Kroppen, Tel: 0208-871711, Fax: 0208-876652 / **48165 Münster-Hiltrup**, Rohrkampstraße 23, Günter Pfeifer Großküchentechnik, Tel: 02501-3033, Fax: 02501-24277 / **51598 Friesenhagen**, Mühlenhof 6, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 02734-7377, Fax: 02734-40618 / **52146 Würselen**, De Gasperistraße 6+10, Hubert Hamacher, Tel: 02405-9600+9609, Fax: 02405-2704 / **55130 Mainz**, Nur telefonische Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06131-881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Industriestraße, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0671-794335, Fax: 0671-794369 / **56070 Koblenz**, August-Horch-Straße 14, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0261-8909173, Fax: 0261-8909199 / **57080 Siegen**, Gosenbacher Hütte 44, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0271-354114, Fax: 0271-351408 / **59457 Werl**, Westdahler Weg 2, MAYER Electro, Tel: 02922-3541, Fax: 02922-85382 / **63739 Aschaffenburg**, Maximilianstraße 8, Radio-Fernseh Reis, Tel: 06021-15177, Fax: 06021-15199 / **65239 Hochheim**, Eltviller Straße 14, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06146-4085, Fax: 06146-4088 / **65627 Elbtal-Hangenmeilingen**,

Am Ohlenrod 10, Rudi Wagner, Tel: 06436-3444, Fax: 06436-941387 / **65931 Frankfurt**, Nur telefonische Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 069-371525 / **66115 Saarbrücken**, Ludwigstr. 55-57, Edgar Reinert, Tel: 0681-9487070, Fax: 0681-9487060 / **67434 Neustadt**, Saarlandstraße 55, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 06321-83077, Fax: 06321-83077 / **68309 Mannheim**, Heppenheimerstraße 23, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0621-7184611, Fax: 0621-7184618 / **68526 Ladenburg**, Am Sägewerk 2, Elektro Service Salinger, Tel: 06203-3341, Fax: 06203-16919 / **70186 Stuttgart**, Klippeneck Straße 1, Elektro Herterich Techn. Kundendienst, Tel: 0711-4687023, Fax: 0711-4687024 / **75236 Kämpfelbach**, Goethestraße 19, Horst Frei, Tel: 07232-1518, Fax: 07232-5238 / **76185 Karlsruhe**, Lotzbeckstraße 9, Electronic Service Franke, Tel: 0721-5700720-23, Fax: 0721-5700736 / **76872 Winden**, Hauptstraße 103, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 06349-8571, Fax: 06349-3390 / **78462 Konstanz**, Nur telef. Annahmestelle, Elektro Herterich, Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln**, Schafbaumstraße 9, Edmund Schneider, Tel: 07402-482, Fax: 07402-8014 / **79650 Schopfheim**, Feldbergstraße 21, R. Grossmann, Tel: 07622-674510, Fax: 07622-61900 / **80339 München**, Schwanthalerstraße 110, Kesel & Schnitt, Tel: 089-505802, Fax: 089-5021596 / **85095 Denkendorf-Zandt**, Michlstraße 3, Elektro Pfeiffer, Tel: 08466-1319, Fax: 08466-1319 / **85609 München-Aschheim**, Waldweg 9a, Dieter Beise, Tel: 089-9034005, Fax: 089-9044859 / **86157 Augsburg**, Stadtberger Straße 67, J. Haslinger Elektro-Geräte Kundendienst, Tel: 0821-523125, Fax: 0821-526664 / **87439 Kempten**, Heiligkreuzer Straße 17, Radio Hartmann, Tel: 0831-594646, Fax: 0831-594648 / **89231 Neu-Ulm**, Gartenstraße 4, Elektrotechnik Schneider, Tel: 0731-85897, Fax: 0731-74681 / **91522 Ansbach**, Am Ring 17, Elektro Merk GmbH, Tel: 0981-89574, Fax: 0981-86715 / **90537 Feucht/Nürnberg**, Friedrich-Ebert-Straße 21, Herbert Geissler GmbH, Tel: 09128-7076-0, Fax: 09128-707636 / **93102 Pfatter**, Regensburger Straße 60, Franz Bernhard, Tel: 09481-90060, Fax: 09481-90061 / **94130 Obernzell**, Hameter Straße 31, Elektro Service Schurig, Tel: 08591-2400, Fax: 08591-1285 / **96052 Bamberg**, Aronstraße 2 a, Bernhard Jackl, Tel: 0951-9370245, Fax: 0951-9370247 / **97070 Würzburg**, Untere Johannitergasse 16, Radio Wels City Service GmbH, Tel: 0931-3557119, Fax: 0931-14151 / **98724 Neuhaus**, Eisfelder Straße 32, DLC Haustechnik GmbH, Tel: 03679-79060, Fax: 03679-790620 / **99096 Erfurt**, Goethestraße 14, Ernst Grüsser, Tel: 0361-3465719, Fax: 0361-3465719 / **99817 Eisenach**, Bahnhofstraße 17, Blitz Elektro-Elektronik GmbH, Tel: 03691-292930, Fax: 03691-292915

FRANCE

En cas de réclamation pour les fours micro-ondes SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à l'une des stations techniques agréées SHARP suivantes :

A.A.V.I., 1, rue du Mont de Terre - 59818 Lesquin Cedex, Tél : 03.20.62.18.98 - Fax : 03.20.86.20.60 / **A.A.V.I. (Point d'Accueil)**, 9-11, rue Léon Trulin - 59000 Lille, Tél : 03.20.14.96.20 - Fax : 03.20.14.96.26 / **ATELIER ROUSSEL**, 12, Bld Flandre Dunkerque - 56100 Lorient, Tél : 02.97.83.07.41 - Fax : 02.97.87.02.36 / **BASTIA TELE VIDEO**, Immeuble Le Béarn - Av. de la libération - 20600 Bastia, Tel : 04.95.30.81.29 - Fax 04.95.30.85.23 / **C.M.T.S.**, 38, rue des Ormeaux - 75020 Paris, Tél : 01.43.70.20.00 - Fax : 01.43.70.36.46 / **ELECTRONIC SERVICE PLUS**, 5, bd LOUIS XI - ZI le Menneton - 37000 Tours, Tél : 02.47.77.90.90 - Fax : 02.47.77.90.91 / **ELECTRO SERVICE**, 21, rue de Mulhouse - B.P 122 - 68313 Illzach, Tél : 03.89.62.50.00 - Fax : 03.89.50.80.14 / **M.R.T.**, 74, Rue Albert Einstein - 72021 Le Mans Cedex, Tél : 02.43.28.52.20 - Fax : 02.43.24.93.81 / **ROSSIGNOL**, ZI du Brezet Est - 6 rue P.Boulanger - 63100 Clermont Ferrand, Tél : 04.73.98.64.64 - Fax : 04.73.92.28.79 / **S.T.E.**, 3, chemin de l'Industrie - 06110 Le Cannet Rocheville, Tél : 04.93.46.05.00 - Fax : 04.93.46.51.18 / **S.T.R. AQUITAINE**, 111, rue Bouthier - B.P 27 - 33015 Bordeaux, Tél : 05.57.80.78.07 - Fax : 05.57.80.78.08 / **S.T.V.S.**, 1, rue de la Presse - 42000 Saint Etienne, Tel : 0825.898.903 - Fax : 04.77.79.48.70 / **S.T.V.S.**, 10, chemin Saint Gobin - 69 190 Saint fons, Tél : 04.72.89.06.89 - Fax : 04.72.89.06.99 / **S.T.V.S. (point d'accueil)**, 143 av Maréchal de Saxe - Entrée : 54 rue Villeroy - 69003 Lyon, Tél : 04.78.62.07.05 - Fax : 04.78.62.13.65 / **TECH SERVICE**, 15 rue du château de ribaute - ZA ribaute 2 - 31130 Quint Fonsegrives, Tel : 05.62.57.63.90 - Fax : 05.62.57.63.99 / **TIMO VIDEO**, 131 chemin des bassins- Zone Europarc - Hameau D - 94000 Creteil, Tél : 01.43.39.08.18 - Fax : 01.43.39.08.07 / **U.N.T.D.**, 1, rue des Lourdines - 76000 Rouen, Tél : 02.35.72.28.04 - Fax : 02.35.73.18.32 / **VIDEO TECHNOLOGY**, 8, Allée de la Fontaine des Tournelles - Z.I. - 77230 Saint-Mard, Tel : 01.60.54.99.44 - Fax : 01.60.54.99.45

ITALIA

NEL CASO SI VERIFICASSERO PROBLEMI ALLA VOSTRA APPARECCHIATURA POTRETE RIVOLGERVI PRESSO UN NOSTRO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO SHARP

C.A.T. Di Bellone, Via Dell'areoporto, 76, 64100, Teramo, Tel: 0861415745, Fax: 0861212117 / **C.R. Elettronica**, Via Amiternum 38, 67100, L'aquila, Tel: 0862-321442, Fax: 0862-314323 / **Elettrovideo Snc**, Via Tiburtina V. 64, 65124,Pescara, Tel: 08552020, Fax: 085-52020 / **Riccardi Cosimo**, Via S.Stefano 51, 75100, Matera, Tel: 0835-333671, Fax: 0835-333671 / **Ld Service Di Lavano E De Biasi**, Via Viviani 2, 85100, Potenza, Tel: 0971-472578, Fax: 0971-472578 / **Cozzupoli & Crupi**, Via R. Campi Primo Tronco 103, 89126, Reggio Calabria, Tel: 0965-24022, Fax: 0965-310778 / **Ater Snc**, Via Naz.Pentimele 159/A-B, 89100, Reggio Calabria, Tel: 0965-47051, Fax: 0965-47855 / **Audiovideo Snc**, Via A. De Gasperi 44, 88018, Vibo Valentia, Tel: 0963-45571, Fax: 0963-45572 / **Battaglia Saverio**, Via C. Colombo 85, 88063, Catanzaro, Tel: 0961-33824, Fax: 0961-737337 / **Ciano Giuseppe**, Via Circonvallaz.Sud, 89029, Taurianova Rc, Tel: 0966-643483, Fax: 0966-614946 / **Lab. Tv Dei F.Lli Aiello Snc**, Via Torino 121/123, 88074, Crotone Cz, Tel: 0962-20889, Fax: 0962-24254 / **Mea Giuseppe**, Via L. Einaudi Trav.I 16, 88048, Lamezia T. (Cz), Tel: 0968-437520, Fax: 0968-437520 / **Medaglia Giolindo**, Via Torrazzo 60/62, 88063, Catanzaro Lido, Tel: 0961-31626, Fax: 0961-31626 / **S.A.T.E Di Dodaro**, Via Degli Stadi 28/F, 87100, Cosenza, Tel: 0984-482337, Fax: 0984-482337

Se.Ri.El.Co, V.Delle Medaglie D'oro163, 87100, Cosenza, Tel: 0984-33152, Fax: 0984-33152 / **Satep (Casoria NA)**, Via Nazionale Delle Puglie, 176, 80026, Casoria (NA), Tel: 081-7590706, Fax: 081-7590706 / **Audio Service Snc**, Via Cattaneo 4/6, 81100, Caserta, Tel: 0823-329099, Fax: 0823-353686 / **Drf Elettr**. Di Rubbo, Via M.Pacifico 118, 82100, Benevento, Tel: 0824-62416, Fax: 0824-62416 / **Elettronica D`Argenio**, Via Nazion. Torrette,195, 83013, Mercogliano (Av), Tel: 0825-681590, Fax: 0825-681590 / **Elettronica Service**, Viale Europa, 15, 80053, Castell. Stabia, Tel: 081-8728280, Fax: 081-8728280 / **Errediesse Service**, Via P. Mascagni 74/76, 80128, Napoli, Tel: 081-5794825, Fax: 081-5791899 / **M.C. Elettronica Snc**, Via Dei Mille 138, 84100, Salerno (Sa), Tel: 089-330591, Fax: 089-336836 / **Menna Elettronica Srl**, Via Nazionale Delle Puglie 294, 80026, Casoria (Na), Tel: 081-5840726, Fax: 081-7594277 / **Satec Di Correra Snc**, Via Liberta' 307, 81024, Maddaloni (Ce), Tel: 0823-341088, Fax: 0823-343011 / **Video Elett. 2 Di Nasti**, Via Ant.Pio 74/76, 80126, Napoli, Tel: 081-7676300, Fax: 081-7284347 / **Audio Video Center Snc**, Via F. Vandelli 23/29, 41100, Modena, Tel: 059-235219, Fax: 059-210265 / **Ass.Electron Di Fogli**, Via F.Lli Aventi 19, 44100, Ferrara, Tel: 0532-903250, Fax: 0532-903250 / **Ma.Pi. Snc**, Via T.Azzolini 3, 40132, Bologna, Tel: 051-6414115, Fax: 051-406848 / **Masini Service**, Via Mediterraneo 24, 47041, Bellaria (Fo), Tel: 0541-347714, Fax: 0541-324413 / **Nuova Tecnocoop**, Via Armellini 28/30/32,47037, Bellariva Rimini, Tel: 0541-370812, Fax: 0541-370812 / **Parmaservice Sas**, Via Benedetta 47/A, 43100, Parma, Tel: 0521-271666, Fax: 0521-271666 / **Rimpelli Nelusco Snc**, Via Marchelli 7/C, 42100, Reggio Emilia, Tel: 0522-323740, Fax: 0522-376967 / **Rip.Elettr.Ravenna**, Via Reale, 27/C 48010, Camerlona (Ra), Tel: 0544-521500, Fax: 0544-521100 / **Rte Di I. Catellani & C.**, Via Premuda 38/V, 42100, Reggio Emilia (Re), Tel: 0522-381277, Fax: 0522-381788 / **Stema Snc**, V.Le Bologna, 92/A 47100, Forli', Tel: 0543-704475, Fax: 0543-702742 / **Technolab Snc**, Via Romea 36, 48100, Ravenna, Tel: 0544-64008, Fax: 0544-476497 / **Tecnoservice.Com**, Via Longhi 16/A/B, 40128, Bologna, Tel: 051-360986, Fax: 051-366863 / **A.V.R. Sas Di Di Renzo**, Via Colonna 20/8, 33170, Pordenone, Tel: 0434-27669, Fax: 0434-523661 / **Astec S.N.C. Di Zoccarato**, Via

Pecenco 4, 34127, Trieste, Tel: 040-574745, Fax: 040-577923 / **Cm Elettronica Snc**, Via G.Galilei 2, 33010, Tavagnacco (Ud), Tel: 0432-572172, Fax: 0432-573788 / **Contr.El**., Via Rossetti 51/C, 34141, Trieste, Tel: 040-368387, Fax: 040-638117 / **Tecnofly Snc**, Via Cappuccini 11/2, 34170, Gorizia, Tel: 0481-32732, Fax: 0481-546740 / **A.P. Rip. Arduini Piero**, Via Licinio Refice 192, 03100, Frosinone, Tel: 0775-291267, Fax: 0775-291267 / **Centro E.L.Va. Snc**, Via Attilio Mori 19/21, 00176, Roma, Tel: 06-2148641, Fax: 06-2753048 / **El.S.A.R.**, Via S.Sotero 36, 00165, Roma, Tel: 06-6380516, Fax: 06-6380973 / **Elettronica 81**, Via Ezio 56/58, 04100, Latina, Tel: 0773-694608, Fax: 0773-663511 / **Italreg Di Abano**, Parco Belvedere Conca 74, 04024, Gaeta, Tel: 0771-470851, Fax: 0771-470851 / P**almieri F.**, Via S.Polledrara 219, 03100, Frosinone, Tel: 0775-291485, Fax: 0775-291485 / **S.A.R.E. S.R.L.**, Via Barbana 35/37, 00142, Roma, Tel: 06-5406796, Fax: 06-5412736 / **Video Serv. Sas Di Calabrese**, Str Teverina Km 2, 400 L. Pantanese, 01100, Viterbo (Vt), Tel: 0761-251557, Fax: 0761-251558 / **Caudullo Salvatore**, Via Cavour 11/R, 17100, Savona, Tel: 019-8386251, Fax: 019-829654 / **Centro Assistenza Tecn.**, Via Metella 3, 18039, Ventimiglia (Im), Tel: 0184-239011, Fax: 0184-239015 / **G.A.T.E. Snc**, Passo P.Carrega 24/A, 16141, Genova, Tel: 010-8361543, Fax: 010-8364571

Gse S.R.L., Via Rimassa 183 R, 16122, Genova (Ge), Tel: 010-5536076, Fax: 010-5536113 / **Rapisarda G.**, Via Argine Destro 299, 18100, Imperia, Tel: 0183-710771, Fax: 0183-710771 / **Rien Snc**, Via Valle 17/19, 19124, La Spezia, Tel: 0187-21925, Fax: 0187-21925 / **Tognetti Snc**, Via Lunigiana 589, 19100, La Spezia, Tel: 0187-507656, Fax: 0187-507656 / **A.E. Snc**, V.Acerbi 28, 20161, Milano, Tel: 02-66220906, Fax: 02-6466930 / **A.T. Electronics**, Via G. Da Cermenate 76, 20141, Milano, Tel: 02-89501602, Fax: 02-89502937 / **C.A.T. Bm**, Via Per Desio 22, 20030, Bovisio Masciago Mi, Tel: 0362-558421, Fax: 0362-558887 / **Cat Electronic Snc**, Via Togliatti 8, 20077, Melegnano(Mi), Tel: 02-9834498, Fax: 02-9837559 / **Crel S.N.C.**,Via Carducci, 23100, Sondrio, Tel: 0342-216538, Fax: 0342-216538 / **Electronic's Center**, Via G.Giulini 9, 22100, Como, Tel: 031-279820, Fax: 031-261791 / **Elettronica Cappi**, Via Gorizia, 14/B, 23100, Sondrio, Tel: 0342-210459, Fax: 0342-210459 / **Elettrotecnica Di Ronchi**, Via Milano 74/B, 25126, Brescia, Tel: 030-317673, Fax: 030-3735252 / **Microcentro**, Via Falloppio 11, 20110, Milano, Tel: 02-26827306, Fax: 02-2826711 / **Morini Daniele**, Via Maiocchi, 10, 27058, Voghera (Pv), Tel: 0383-368740, Fax: 0383-368740 / **Prada Cesare M.Antonio**, Via Riviera 142, 27100, Pavia, Tel: 0382-525920, Fax: 0382-525920 / **S.A.R.E.L. Snc Di Giglia Mario**, Carso 30, 27029, Vigevano (Pv), Tel: 0381-344088, Fax: 0381-344088 / **S.T.A.R.T. Video Hi-Fi**, Via Orti Romani 16/A, 26100, Cremona, Tel: 0372-38731, Fax: 0372-38731 / **Salvadori Claudio**, Via Del Bosco 44, 21052, Busto Arsizio (Va), Tel: 0331-329973, Fax: 0331-628727 / **Service Tva Snc**, Via Vergnano 59 , 25127, Brescia, Tel: 030-349885, Fax: 030-349885 / **Tecnovideo Snc**, P.Zza De Gasperi 28, 46100, Mantova, Tel: 0376-321554, Fax: 0376-321554 / **Teletecnica 2000**, Via Torino 21, 21013, Gallarate (Va), Tel: 0331-775519, Fax: 0331-775519 / **Test Tv Snc**, Via S. Altamura 10, 20148, Milano, Tel: 02-4035408, Fax: 02-48704889 / **Video Service Snc**, Via Locatelli 2, 24068, Seriate (Bg), Tel: 035-296883, Fax: 035-300076 / **C.A.T. Snc**, Via A. Cecchi 25, 61100, Pesaro, Tel: 0721-25608, Fax: 0721-25608 / **Digitecnica Di Moroni R. Snc**, Via Zuccarini, 1- Z.Baraccola, 60131, Candia (An), Tel: 071-2866067, Fax: 071-8046398 / **Marconi Lanfranco**, Via M.Bianco 10-Porto D'ascoli, 63039, S.Bened. D/Tronto, Tel: 0735-659230, Fax: 0735-751155 / **Pluritecnica Di Campitelli**, Via C. Ulpiani 5, 63100, Ascoli Piceno, Tel: 0736-342635, Fax: 0736-346405 / **S.A.T. Radio Tv**, Via D. Rossi 32-34, 62100, Macerata, Tel: 0733-231304, Fax: 0733-231304 / **Vitali Claudio**, Via Marconi 89, 60035, Jesi (An), Tel: 0731-59290, Fax: 0731-59290 / **Pesce Luigi**, Via Tiberio 74, 86100, Campobasso, Tel: 0874-63717 / **Alpilab Di Giordano**, Via S. Grandis 11, 12100, Cuneo, Tel: 0171-690384, Fax: 0171-648063 / **Arte E Tecnica Snc**, Via Falletti 22, 13900, Biella, Tel: 015-8496250, Fax: 015-8496250 / **Elektro Di Fiore F.**, Via Tripoli 91, 13100, Vercelli, Tel: 0161-250071, Fax: 0161-255843 / **F.G. Elettronica**,Via Sagra S.Michele 46,10141, Torino, Tel: 011-796423, Fax: 011-796423

Guida Di Guida Alessio, Via Roggiolo 5, 28069, Trecate (No), Tel: 0321-71608, Fax: 0321-777003 / **Mantoan Dario**, Via Matteotti 69, 28062, Cameri (No), Tel: 0321-519078, Fax: 0321-519078 / **Siragusa E Roagna Sdf**, C.So Matteotti 41, 14100, Asti, Tel: 0141-531131, Fax: 0141-531131 / **Videotext**, P.Zza D.Alp.Cuneense 24, 12043, Canale (Cn), Tel: 0173-95878, Fax: 0173-979638 / **A.V.S. Snc**, Via N.Pompilio 61, 72100, Brindisi, Tel: 0831-560165, Fax: 0831-560165 / **Arnesano Faustino**, Via M.Moscardino 10, 73100, Lecce, Tel: 0832-318277, Fax: 0832-318277 / **C.Ass.Tec. Di Columella**, Via Mazzini 30, 71016, San Severo (Fg), Tel: 0882-226295, Fax: 0882-226295 / **Elettr.Serv. Di Marcuccio**, C.So Annibale 15/17, 74100, Taranto, Tel: 099-7721933, Fax: 099-7721933 / E**ltec Service Di Pepe G.**, Viale Ofanto 149-151, 71100, Foggia, Tel: 0881-685013, Fax: 0881-687041 / **Ingrosso Fernando**, Via Biasco 15, 73100, Lecce, Tel: 0832-396466, Fax: 0832-392014 / **Marinelli Benedetto**, Via Dei Salici 14, 70051, Barletta (Ba), Tel: 0883-514054, Fax: 0883-527128 / **Massariello Agostino**, Via Numa Pompilio 65, 72100, Brindisi, Tel: 0831-521821 / **Stear Snc Di Pici**, Via E.Perrone 16, 71100, Foggia, Tel: 0881-778483, Fax: 0881-778483 / **Video Serv. Marcantonio**, Via G.M. Giovene 47, 70124, Bari, Tel: 080-5618029, Fax: 080-5618029 / **Zetaclima Di Zumpano**, Via Molfetta 69, 70054, Giovinazzo (Ba), Tel: 080-3947952, Fax: 080-3947952 / **Sat Di Partipilo**, Via Borsellino E Falcone 17 Bis,70100, Bari, Tel: 080-5022999, Fax: 080-5022992 / **Base Elettronica**, Via G. Curreli, S.N., 09170, Oristano, Tel: 0783-310049, Fax: 0783-212081 / **Chip Elettronica** S.R.L., Via Salvator Rosa 26, 09100, Cagliari, Tel: 070-521338, Fax: 070-506074 / **Co.Ri.Fr.El. 2 Snc**, Via Del Castagno Settore D, 07026, Olbia - Zona Cerasarda

Co.Ri.Fr.El. Snc, Via Monastir 112, 09122, Cagliari, Tel: 0789-562104, Fax: 0789-9562105 / **Floris Sergio**, Via Mazzini 56, 09010, Gonnesa (Ca), Tel: 0781-45436, Fax: 0781-469198 / **G.S. Elettronica Di Porcu**, Via Della Resistenza 5, 08100, Nuoro, Tel: 0784-203084, Fax: 0784-203084 / **Hi-Fi Center**, Via Lucania 15, 07026, Olbia (Ss), Tel: 0789-22164, Fax: 0789-200366 / **Matta Paolo**, Via Risorgimento 166/A, 09134, Cagliari-Pirri, Tel: 070-520856, Fax: 070-524148 / **Videoelettronica Snc**, Via Torino 18, 07100, Sassari, Tel: 079-276616, Fax: 079-273239 / **A.T.El. Di G.Amico**, L.Go Scarlatti 30, 93100, Caltanissetta, Tel: 0934-591955, Fax: 0934-552999 / **A.V.S.**, Via Sassari, 2/C, 95100, Catania, Tel: 095-446696, Fax: 095-434337 / **Alamia Service**, C.So Pisani, 310/312, 90129, Palermo, Tel: 091-6570502, Fax: 091-6575761 / **Euroservice 2000**, Via Degli Atleti, 61/C, 91025, Marsala (Tp), Tel: 0923-956475, Fax: 0923-956475 / **Arte Tv E C. Snc**, Via G.Centorbi 17, 91026, Mazara Del Vallo, Tel: 0923-908160, Fax: 0923-670035 / **Centro Ass. Tec. Di Bacchi I.**, P.Za A. Giglia 40, 92026, Favara (Ag), Tel: 0922-420311, Fax: 0922-421545 / **Cuppari Electr**., Via S.Agostino Is 265, 98100, Messina, Tel: 090-672064, Fax: 090-672065 / **Di Fonzo F.E Figli Snc**, Via Ruggero Loria 4/6, 90100, Palermo, Tel: 091-363578, Fax: 091-362853 / **Elettronica Di Tullio**, Via Carlentini 40/A, 96100, Siracusa, Tel: 0931-758602, Fax: 0931-758602 / **Tecnica Sud S.N.C.**, V,Le Regina Elena 225/227, 98100, Messina, Tel: 090-40037, Fax: 090-52831 / **Tecnico Siracusana**, V.P.Novelli 71, 96100, Siracusa, Tel: 0931-39440, Fax: 0931-36294 / **Torrisi Michele**, Via Novara 45, 95128, Catania, Tel: 095-445561, Fax: 095-448628 / **Vullo Michele**, Via Gorizia 16, 93100, Caltanissetta, Tel: 0934-551367, Fax: 0934-551367 / **A.T.E.S. Di Zappia L.**, Via Torino 3/A, 57124, Livorno, Tel: 0586-859566, Fax: 0587-859565 / **Belcari Nolberto**, Via J. Gagarin 70, 56012, Pisa, Tel: 0587-420273, Fax: 0587-420273 / **Centi Franco**, Via Dosio 83, 50142, Firenze, Tel: 055-710388, Fax: 055-710388 / **Cre Carradori Snc**, Via Dei Macelli 1, 51100, Pistoia, Tel: 0573-28284, Fax: 0573-32413 / **D'amicis Gennaro**, Via P.Pisana 71, 57100, Livorno, Tel: 0586-400564, Fax: 0586-409724 / **Elettronica Rnp**, Via Romana 731, 55100, Lucca, Tel: 0583-956225, Fax: 0583-956225 / **Goti Arcangelo**, Via Magellano 42/A, 52100, Arezzo, Tel: 0575-900819, Fax: 0575-900819 / **Lab.Riparaz. Falchi M.**, Via A. Garibaldi 22-D, 57025, Piombino (Li), Tel: 0565-49400, Fax: 0565-227161 / **Lab.Tv Arrighi**, Via F.Lli Cervi 26/28, 50057, P.A Elsa Empoli(Fi), Tel: 0571-931327, Fax: 571931327 / **M2 Elettronica**, Via Danimarca 3, 58100, Grosseto, Tel: 0564-454571, Fax: 0564-454571 / **Na.To.Ma Snc**, Via Del Sabotino 13, 58100, Grosseto, Tel: 0564-456229, Fax: 0564-456229 / **Pa.Ri.El.S.**, Via B. Tolomei 9, 53100, Siena, Tel: 0577-51159, Fax: 0577-589454 / **Saec Di Coppa**, Via Degli Artigiani 36, 54100, Massa, Tel: 0585-251724, Fax: 585791177 / **Tele Service Di Benvenuti**, Via F. Busoni 3/B, 50018, Scandicci, Tel: 055-753974, Fax: 055-7350267 / **Videoservice Di Genuardi**, Via Borgaccio 72, 53036, Poggibonsi (Si), Tel: 0577-983181, Fax: 0577-996382 / **Bardazzi Paolo**, Via

Forlanini 8dr, 500127, Firenze, Tel: 055-4376776, Fax: 055-431956 / **Dal Pozzo Enzo**, Via Barletta 8, 39100, Bolzano, Tel: 0471-913290, Fax: 0471-913290 / **Melone Giuseppe**, Via Zara 44, 38100, Trento, Tel: 0461-235166, Fax: 0461-267210 / **Sighel Mauro**, Via A. Volta 92, 38100, Trento, Tel: 0461-935919, Fax: 0461-935919 / **Tecnoservice Snc**, Via San Vigilio 64/B-C-D-, 39100, Bolzano, Tel: 0471-289062, Fax: 0471-261559 / **Quondam**, Via Del Rivo 33, 05100, Terni, Tel: 0744-301512, Fax: 0744-301512 / **Tecnoconsult Elettronica**, Via Madonna Alta 185, 06100, Perugia, Tel: 075-5003089, Fax: 075-5003089 / **C.A.T. Di D'isanto**, C.So Ivrea 82/A, 11100, Aosta, Tel: 0165-364056, Fax: 0165-235910 / **Ass.Elettr.Campi Snc**, Via E.Reginato 87, 31100, Treviso, Tel: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **D.D. Assistenza Tecnica**, Via Mondin 11, 32100, Belluno, Tel: 0437-30240, Fax: 0437-939916 / **Dl Service Di Dal Lago**, Via Giaretta 33, 36100, Vicenza, Tel: 0444-566662, Fax: 0444-966239 / **G.F.L. S.R.L.**, Via D. De Massari 10, 37045, Legnago, Tel: 0442-602020, Fax: 0442-602021 / **L'elettronica Piu' Snc**, Via Gaspare Campo18, 45100, Rovigo, Tel: 0425-33221, Fax: 0425-33221 / **Pieffe Di Premier F.**, Via Zermanese 6/B, 31100, Treviso, Tel: 0422-321054, Fax: 0422-321054 / **Pierezza Carlo**, Via Barroccio Dal Borgo 4, 35100, Padova, Tel: 049-8643266, Fax: 049-8643266 / **Sat Di Galber E C. Snc**, Via Catarinetti 1/E, 37136, Verona, Tel: 045-509609, Fax: 045-509699 / **Speedy Service**, Viale Europa 42/B, 36016, Thiene Vi, Tel: 0445-368235, Fax: 0445-379028 / **Tecno Futura Di Rossi**, Via Delfinato 8 (Laboratorio), 35127, Camin (Pd), Tel: 049-9129469, Fax: 049-9126147 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100, Verona, Tel: 045-566299, Fax: 045-573865 / **Video Tv 17323**, Via S. Marco 1818, 30019, Sttomarina (Ve), Tel: 041-5541675, Fax: 041-5541675 / **Vignando Luigino**, Via Dell'industria 18, 30020, Gruaro (Ve), Tel: 0421-74472, Fax: 0421-72923 / **Zaffalon Urbano**, Cas.Calle Corraz. 3849, 30122, Venezia, Tel: 041-2750670, Fax: 041-2757273 / **Ecoservice Srl**, Via Buffolara 68/A, 43100, Parma, Tel: 0521/987402, Fax: 0521/987402 / **Novatecnica Snc**, Via Giovanale, 78/A - Viserba Di Rimini, 47037, Rimini / **Reat Srl**, Via Giardini Nord 8, 41043, Formigine (MO), Tel: 059-557168, Fax: 059-573517 / **Tecnoservice.Com**, Via Serenari, 28/C, 40100 Castelmaggiore (BO), Tel: 051-6321343, Fax: 051-6320781 / **Radiotecnica 96 Di Fattorini**, Via A. Cantore, 14, 33040 Povoletto (UD), Tel: 0432-666797, Fax: 02-700425181 / **Panaservice**, Via S.Sotero, 36, 00165 Roma, Tel: 06-6380516, Fax: 06-6380973 / **Michelis Sandro**, Via Giannetti, 8/10, 18100 Imperia, Tel: 0183-275891, Fax: 0183-275891 / **Reat Di Frisina**, C.So Unione Sovietica, 584, 10135 Torino, Tel: 011-3979817, Fax: 011-3979817 / **Video Tecnica Di Rotulo**, Via Dante, 87/89, 92100 Agrigento, Tel: 0922-25183, Fax: 0922-20117 / **DBS Elettronica Di Aldovardi**, Via Simon Musico, 2/C, 54100 Massa, Tel: 0585-489893, Fax: 0585-886122

ESPANA

En caso de una reclamación con vuestra SHARP Microwave, preguntan por favor la casa dónde han comprado su máquina o infórmanse en una de las SHARP Service casas siguientes.

Lavison, C.B., 972/ 23.01.22, Cl Montseny 35, Girona, Girona / **Videocolor**, 93/ 454.99.08, Cl Villarroel 44, Barcelona, Barcelona
Argi Giltz, 94/ 443.77.93, Cl Autonomia 15, Bilbao, Vizcaya / **Estarlich Pradas Vicente**, 93/ 766.22.33, Cl Industria 131, Calella, Barcelona / **Sabe Electronica**, 964/ 21.52.65, Cl Joaquin Costa 46, Castellon, Castellon / **Teknibat Electronica**, 943/ 70.24.37, Cl Zezenbide 4, Eibar, Guipuzcoa / **Electronica Gomez**, 96/ 546.75.81, Cl Baltasar Tristany 100, Elche, Alicante / **Ramon Villaret De Gea**, 93/ 798.02.48, Cl Moli De Vent 21, Mataro, Barcelona / **Irtesa Electronica**, 971/ 20.47.02, Cl Jaume Ferran 72 Bjos, Palma De Mallorca, Baleares (Mallorca) / **A. T. Pamplona**, 948/ 24.19.50, Cl Julian Gayarre 1, Pamplona, Navarra / **Ce.Va.Sat**, 93/ 710.76.13, Ps Rubio I Ors 105, Sabadell, Barcelona / **Servicios Electronicos**, 96/ 340.20.34, Cl Doctor Oloriz 3, Valencia, Valencia
Laurea S.A.T, 93/ 889.02.48, Cl Guilleries Bis 20, Vic, Barcelona / **Merino Nicolas Jose A.**, 945/ 25.18.92, Av Judizmendi 24, Vitoria-Gasteiz, Alava / **Ce. Va. Sat, S.C.**, 93/ 785.51.11, Cr Matadepera 87, Terrassa, Barcelona / **Unitec**, 948/ 82.74.34, Cl Fuente Canonigos 5, Tudela, Navarra / **Euro Tecnics Electronica**, 977/ 32.24.89, Cl Lepanto 16-18, Reus, Tarragona / **Servitele**, 94/ 444.89.02, Cl Autonomia 24 Galerias, Bilbao, Vizcaya / **Satel**, 972/ 26.55.19, Ps De Barcelona 12, Olot, Girona
Ielsa, C.B., 973/ 24.71.27, Cl Tarragona 40, Lleida, Lleida / **Estudios 3, C.B.**, 943/ 45.37.97, Pz De Los Estudios 3, San Sebastian, Guipuzcoa / **Monje Ureña Manuel**, 972/ 70.25.52, Cl Sant Quinti 33, Ribes De Freser, Girona / **Cristel**, 973/ 27.08.26, Cl Vallcalent 32, Lleida, Lleida / **Teleservic**, 974/ 31.34.44, Cl Estadilla 6, Barbastro, Huesca / **Insat, Cb**, 971/ 36.53.18, Cl Pintor Calbo 30, Mahon, Baleares (Menorca) / **Electronica S. Torres**, 977/ 21.21.48, Cl Ernest Vilches 4-B L-2, Tarragona, Tarragona / **Asiste, S.L.**, 964/ 21.57.69, Av De Valencia Nave 19, Castellon, Castellon / **Sonovision, C.B.**, 978/ 60.11.74, Cl Abadia 5, Teruel, Teruel / **Buira Tecnic's**, 977/ 66.04.37, Cl San Javier 55, El Vendrell, Tarragona / **Tecnik's, S.C.P.**, 93/ 630.11.20, Cl Joan Bardina 32, Sant Boi De Ll., Barcelona / **Elde**, 93/ 872.85.42, Cl Bruch 55, Manresa, Barcelona / **Teleservicio**, 974/ 22.01.39, Cl Tenerias 20, Huesca, Huesca / **Servinters, S.C.C.L.**, 93/ 389.44.60, Pz Casagemes 20, Badalona, Barcelona / **Elec.Safont Montraveta,Sc**, 93/ 821.30.03, Cl Gral. Manso Sola 31, Berga, Barcelona / **Tecno Hogar**, 96/ 286.53.35, Cl Dos De Mayo 41, Gandia, Valencia / **Reparaciones Ortega**, 971/ 39.01.55, Cl Via Punica 33, Ibiza, Baleares (Ibiza) / **Telesonic**, 974/ 36.32.97, Cl Teruel 6, Jaca, Huesca / **Antonio Monleon, S.L.**, 96/ 334.55.87, Av De La Plata 91, Valencia, Valencia / **Electronica Las Heras**, 96/ 238.11.14, Cl Jose Iranzo 6, Ontinyent, Valencia / **Telecom Electronica**, 96/ 539.50.21, Cl Hernan Cortes 8, Elda, Alicante / **Audio Imagen**, 971/ 31.46.59, Cl Jose Riquer Llobet 8, Ibiza, Baleares (Ibiza) / **4 En 1 Reparaciones**, 93/ 430.97.26, Cl Taquigrafo Marti 19, Barcelona, Barcelona / **Sac-2, S.C.P.**, 93/ 331.77.54, Cl Riera Blanca 113, Barcelona, Barcelona / **Martorell Altes Francisco**, 977/ 75.32.41, Cl Roseta Mauri 10, Reus, Tarragona / **Cinca Monterde Antonio**, 976/ 31.69.65, Cl Via Universitas 52, Zaragoza, Zaragoza / **Electronica Josep**, 977/ 88.04.41, Ctra. Igualada 29 Bjos, Sta. Coloma Queralt, Tarragona / **Fermo**, 93/ 465.22.00, Av Morera 5, Badalona, Barcelona / **Negredo Martin Daniel**, 94/ 411.22.82, Cl Padre Pernet 8, Bilbao, Vizcaya / **Collantes Martin Onofre**, 94/ 483.21.22, Cl Ortuño De Alango 7, Portugalete, Vizcaya / **Riera Daviu**, 972/ 50.32.64, Cl Torras Y Bages 19, Figueres, Girona / **Envisa Electronic, S.L.**, 96/ 241.24.87, Cl General Espartero 9, Alzira, Valencia / **F.Carceller-F.Cervera,C.B**, 964/ 45.44.65, Cl Carrero 29, Vinaros, Castellon / **Eurosat, S.L.**, 96/ 525.80.40, Cl Montero Rios 33, Alicante, Alicante / **Teelco**, 93/ 805.11.90, Av Balmes 90, Igualada, Barcelona / **Audiovision**, 93/ 385.78.08, Cl Mare Deu Montserrat 22, Sta.Coloma Gramanet, Barcelona / **Tele-Color**, 96/ 585.24.60, Cl Del Vent 9, Benidorm, Alicante / **Tecno Serveis Mora**, 977/ 40.08.83, Cl Pau Picasso 1, Mora D'ebre, Tarragona / **Electronica Moncho**, 96/ 287.23.29, Cl Pare Pascual Catala 5, Gandia, Valencia / **Electronica Mateos**, 93/ 849.28.77, Cr De Caldas (Bajos) 76, Granollers, Barcelona / **Electron. Pons Gomila Sa**, 971/ 37.22.76, Cr Nueva 162, Alayor, Baleares (Menorca) / **Antonio Robles Sanchez**, 93/ 872.55.41, Cl Sant Bartomeu 42, Manresa, Barcelona / **Top Electronica**, 93/ 890.35.91, Cl Misser Rufet 4 Bjos, Vilafranca Penedes, Barcelona / **Totvisio Electronica S.L.**, 93/ 873.88.81, Pj Ferrer 14, Manresa, Barcelona / **Satef**, 973/ 50.08.48, Av Raval Del Carme 12, Tarrega, Lerida / **Fix Servicio Tecnico**, 93/ 675.59.02, Cl Valles 88, Sant Cugat Valles, Barcelona / **Selecco S.L.**, 977/ 70.00.12, Cl Calderon De La Barca 11, Amposta, Tarragona / **Instalaciones Maes, S.L.**, 971/ 27.49.47, Cl Son Nadal 63, Palma De Mallorca, Baleares (Mallorca) / **Sertecs, S.C.**, 977/ 22.18.51, Cl Caputxins (Bajos) 22, Tarragona, Tarragona / **Sonitev Electronica, C.B.**, 93/ 815.74.44, Cl Aigua 143, Vilanova I Geltru, Barcelona / **Aragon Televideo, S.C.**, 976/ 32.97.12, Cl Batalla Clavijo 18, Zaragoza, Zaragoza / **Jose Marques Anglada,S.L.**, 971/ 38.54.54, Cl Lepanto 19, Ciudadela, Baleares (Menorca) / **Electronica Alcañiz S.L.**, 979/ 87.07.94, Cl Carmen 21, Alcañiz, Teruel / **Teleservicio Bajo Aragon**, 978/ 87.08.10, Cl Romualdo Soler 4, Alcañiz, Teruel / **Reparaciones Urruti S.L.**, 943/ 45.84.10, Ps Aintzieta 32, San Sebastian, Guipuzcoa / **Reparaciones Pilsa S.C.**, 972/ 20.66.96, Cl J. Pascual I Prats 8, Gerona, Gerona / **Electro Servei C.B.**, 977/ 51.04.42, Ps Moreira 10, Tortosa, Tarragona / **Electronica Santa Pola**, 96/ 571.25.58, Cl Orihuela 43, Torrevieja, Alicante / **Electronica Loguard**, 977/ 32.38.04, Cl Vapor Vell 17, Reus, Tarragona / **A.B.R. Electronica S.L.**, 977/ 50.21.20, Cl Calderon La Barca 3, Roquetas, Tarragona / **La Clinica Del Electrod.**, 93/ 236.44.11, Cl Balmes 160, Barcelona, Barcelona /

Angel Avellan Puig, 965/ 21.32.55, Cl Poeta Quintana 13, Alicante, Alicante / **Pulgar I Edo S.L.**, 93/ 436.44.11, Cl Castillejos 333, Barcelona, Barcelona / **A.E. De Consumo**, 96/ 552.32.35, Cl Peru 42, Alcoy, Alicante / **Unisat**, 96/ 674.11.94, Cl Duque De Tamames 9, Orihuela, Alicante / **Electro-Sat**, 971/ 32.27.62, Cl Eivissa 12-16, S. Francesc De Formentera, Baleares (Formentera) / **Garman C.B.**, 91/380.33.49, Cl Carlos Sole 38 Local, Madrid, Madrid / **Electronica Bote**, 924/ 22.17.40, Pz Portugal 2, Badajoz, Badajoz / **Ruiz Garcia Jose**, 927/ 22.48.86, Cl Ecuador 5-B, Caceres, Caceres / **Electronica Edimar**, S.A, 98/ 535.34.51, Cl Cangas De Onis 4, Gijon, Asturias / **Servicio Tecnico**, 956/ 87.07.05, Cl Divina Pastora E-1 L-4, Jerez La Frontera, Cadiz / **Electronica Torres**, S.C., 941/ 24.76.15, Av Navarra 14, Logroño, La Rioja / **Cañedo S.T.**, 98/ 522.29.68, Cl Otero, S/N C. Cial, Oviedo, Asturias / **Electronica Javier**, 979/ 75.03.74, Av Castilla 77, Palencia, Palencia / **Teleservicios**, 983/ 30.92.61, Cl Esgueva 6, Valladolid, Valladolid / **Central De Servicios**, 986/ 37.47.45, Cl Asturias (Bajo) 10, Vigo, Pontevedra / **Dueñas Ca l As Teodoro**, 957/ 26.35.06, Cl Hermano Juan Fdez 15, Cordoba, Cordoba / **Telejara**, 959/ 22.60.74, Pol. Polirrosa Cl-A Nave-27, Huelva, Huelva / **Alejandro Hernandez**, 978/ 60.85.51, Rb San Julian 59, Teruel, Teruel / **Caro Porlan Raimundo**, 968/ 46.18.11, Cl Jose Mouliaa 45, Lorca, Murcia / **Daniel Serran0 Labrado**, 920/ 37.15.16, Cl Jose Gochicoa 16, Arenas De S.Pedro, Avila / **Electronica Fouces**, 982/ 40.24.38, Cl Benito Vicetto 34, Monforte De Lemos, Lugo / **Televideo**, 950/ 40.18.63, Cl Velazquez 7 Local-A, Adra, Almeria / **Reg., C.B.**, 968/ 51.00.06, Cl Ramon Y Cajal 27, Cartagena, Murcia / **Electronica Rivas**, 925/ 80.55.46, Cl Barrio San Juan 1, Talavera La Reina, Toledo / **Antonio Cazorla Luque**, 952/ 36.16.02, Cl Ciudad De Andujar 2, Malaga, Malaga / **Telson**, 987/ 21.25.18, Cl Batalla Clavijo 2, Leon, Leon / **Alvarez Olivar Casilda**, 98/ 522.37.39, Cl San Jose 12, Oviedo, Asturias / **Electronica Jumar**, 953/ 26.17.08, Cl Goya (Las Flores) 1, Jaen, Jaen / **Video Taller, S.C.**, 952/ 54.23.95, Edif. La Noria B Bjos-5, Torre Del Mar, Malaga / **Top Service**, 941/ 13.50.35, Cl Achutegui De Blas 17, Calahorra, La Rioja / **Electroservicios Seba,C.B**, 968/ 29.85.93, Cl Isaac Albeniz 4 Bjos, Murcia, Murcia / **Garcia Quintela Arturo**, 981/ 70.21.07, Cl Xoane, Carballo, La Coruña / **Tv Video Jimenez, S.L.**, 967/ 34.04.43, Cl Juan Xxiii 38, Almansa, Albacete / **Electronica Mas**, 947/ 31.49.94, Cl Alfonso Vi 6, Miranda De Ebro, Burgos / **Manuel Mato Señaris**, 981/ 53.71.14, Cl Silvouta-Pedra Da, Santiago Compostela, La Coruña / **Electronica Gredos**, 920/ 22.48.39, Cl Eduardo Marquina 24, Avila, Avila / **Jimenez Almohalla Miguel**, 920/ 25.08.76, Cl Jacinto Benavente 1, Avila, Avila / **Jielsa**, 96/ 546.14.27, Cl Doctor Ferran 97, Elche, Alicante / **New Meresa**, 972/ 30.44.54, Cl Surera Bertran 23, Palafrugell, Girona / **Arsenio Sanchez**, C.B., 927/ 41.11.21, Cl Tornavacas 9, Plasencia, Caceres / **Electronica Barajas**, 91/ 305.48.90, Pz Del Jubilado 8, Barajas, Madrid / **Gallardo Alonso Miguel**, 958/ 67.64.81, Cl Carmen 104, Benalua De Guadix, Granada / **Aguado Gil Roberto**, 941/ 25.25.53, Av Viana 10, Logroño, La Rioja / **Zener Electronica**, 981/ 22.07.00, Cl Ronda De Monte Alto 15, La Coruña, La Coruña / **Electronica Garman, C.B.**, 91/ 368.01.79, Cl Mandarina 15, Madrid, Madrid / **Jose Borja Y Jose Arana**, 956/ 66.60.53, Cl San Antonio 31, Algeciras, Cadiz / **Servisuel, Edif. La Union**, 952/ 46.90.28, Cm De Las Cañadas Lc 2, Fuengirola, Malaga / **S.T. Mendez**, 981/ 27.52.52, Cl Gil Vicente 13, La Coruña, La Coruña / **Electronica Triana**, 95/ 433.83.03, Cl Evangelista 69-71 L-25, Sevilla, Sevilla / **Electronica Ansar**, 91/ 460.47.45, Cl Tomasa Ruiz 4, Madrid, Madrid / **Electronica Castilla**, 981/ 32.14.09, Cr Castilla 377-Bis Bjos, Ferrol, La Coruña / **Tec-Norte**, 91/851.63.47, Cl Santiago Apostol 5, Collado Villalba, Madrid / **Electronica Arellano**, 926/ 54.78.95, Cl Lorenzo Rivas 14, Alcazar De San Juan, Ciudad Real / **Fernandez Gonzalez Jose**, 988/ 23.48.53, Av Buenos Aires 75 Bjos, Orense, Orense / **Visatel**, 968/24.16.47, Cl Torre Alvarez S/N, Murcia, Murcia / **Electronica Fe-Car, S.L.**, 925/ 21.21.45, Av Santa Barbara 30, Toledo, Toledo / **Salvador Rodriguez, C.B.**, 987/ 40.36.02, Cl Ortega Y Gasset 24, Ponferrada, Leon / **Juan Gomez Orellana**, 956/ 46.25.01, Cl Fco.Fdez.Ordo l Ez 5 L-D, Ubrique, Cadiz / **Abril Sanchez Valentin**, 959/ 10.60.41, Cl Cadiz 2, Cala, Huelva / **Vilchez Vilchez Rafael**, 958/ 60.06.50, Cl Amadeo Vives 9, Motril, Granada / **Electro Servicios Plaza**, 968/ 28.45.67, Cl Gomez Cortina 10, Murcia, Murcia / **Telepal**, 95/ 464.95.80, Cl Julio Verne 49, Sevilla, Sevilla / **Auvitel, S.L.**, 95/ 427.57.07, Cl Virgen De Africa 20, Sevilla, Sevilla / **Electronica Wenceslao**, 958/ 81.16.16, Cl Fontiveros 42, Granada, Granada / **Zabala Vazquez Jose**, 927/ 57.06.13, Cl Del Agua 39, Losar De La Vera, Caceres / **Santiago Valderrey**, 98/ 563.18.61, Cl Dr. Venancio Mtez. 7, Navia, Asturias / **Variosat, S.L.**, 91/ 662.04.68, Cl Isla De Corcega 24, Alcobendas, Madrid / **Teco**, 975/ 22.61.25, Cl Antolin De Soria 10, Soria, Soria / **Imason**, 986/ 84.16.36, Cl Loureiro Crespo 43, Pontevedra, Pontevedra / **Telesonid Huelva, S.C.A.**, 959/ 24.38.60, Cl Fco.Vazquez Limon 4, Huelva, Huelva / **Guijo S.T.**, 921/ 42.94.18, Cl Teofilo Ayuso 2 Local, Segovia, Segovia / **Almat Electronica**, 923/ 22.45.08, Cl Galileo 21, Salamanca, Salamanca / **Electronica Seyma**, 942/ 23.69.19, Cl Del Monte 69 C Bjos, Santander, Cantabria / **Asist. Tecnica Marcos**, 983/ 29.78.66, Cl Pio Del Rio Hortega 2-4, Valladolid, Valladolid / **Tecnicas Marvi S.L.**, 949/ 23.27.63, Pz Capitan Boixareu 51, Guadalajara, Guadalajara / **Bandin Audio**, 981/ 86.60.23, Cl Rua Arcos Moldes 2 B-3, Rianxo, La Coruña / **Televexo S.L.**, 982/58.18.57, Cl Nosa Sra. Do Carmen 82, Burela, Lugo / **Digimat Electronica**, 958/ 70-04-52, Av Jose De Mora 16, Baza, Granada / **Serpriego S.L.**, 957/ 54.15.11, Cl San Luis 4 Bjo. Izda., Priego De Cordoba, Cordoba / **Instalacion Martin**, 669/ 85.98.80, Cl Alicante 11 (1º - C), Getafe, Madrid / **Servirap**, 950/ 27.40.67, Cl Angel Ochotonera 11, Almeria, Almeria / **Tecnihogar**, 956/ 28.10.82, Cl Tolosa Latour 19, Cadiz, Cadiz / **Cayro**, 957/ 26.35.06, Cl Hermano Juan Fdez. 15, Cordoba, Cordoba / **Microm Electronica**, 957/ 23.02.22, Av Aeropuerto 2, Cordoba, Cordoba / **Fermasa**, 958/ 25.64.77, Cl Azorin 7, Granada, Granada / **Servigon**, 958/ 20.52.81, Cl Hospital De La Virgen 22, Granada, Granada / **Relegra S.L.**, 958/ 27.24.50, Cl Dr.Gomez Roman 5, Granada, Granada / **Servicosta**, 958/ 63.11.43, Pz Dr. Alvarez Riosol 1, Almuñecar, Granada / **Airsext Huelva**, 959/ 22.88.13, Ps De La Glorieta 6, Huelva, Huelva / **Electro Sur**, 959/ 29.06.15, Cl Alonso De Ercilla 23, Huelva, Huelva / **Climaire Plus**, 95/ 234.50.36, Cl Guaro 4, Malaga, Malaga / **Covitel**, 95/ 231.62.50, Cl Ceramistas 8, Malaga, Malaga / **Luis Rivas Caldas**, 95/ 451.73.55, Cl Febo 16, Sevilla, Sevilla / **Intersat Sevilla**, 95/ 443.02.26, Cl Beethoven 5, Sevilla, Sevilla / **Frilar**, 95/ 492.14.44, Pol. Indust. Navisa C/A 47, Sevilla, Sevilla / **Pedro L. Villagrasa**, 976/ 37.10.20, Cl Augusto Borderas 3-5 L-Izq., Zaragoza, Zaragoza / **G.A.M.I.F.E.L**, 98/ 528.43.60, Cl Ricardo Montes 6, Oviedo, Asturias / **Amsa**, 971/ 27.27.57, Cl Isidoro Antillon 97, Palma De Mallorca, Baleares / **Teclurami Menorca**, 971/ 35.28.02, Cl Pintor Calbo 57, Mahon, Baleares / **David Torregrosa Jorda**, 965/ 33.43.06, Cl Terrassa 6, Alcoy, Alicante / **Electronica Bersabe**, 95/ 483.33.93, Pasaje Merinos 62 A, Ecija, Sevilla / **Novomam-Sat**, 956/ 40.12.09, Pol. Urbisur, Jorge Juan 4, Chiclana De La Frontera, Cadiz / **Video Service Electronic**, 91/ 880.27.87, Cl Era Honda 9, Alcala De Henares, Madrid / **Servei Tecnic Ferrer**, 93/ 710.51.38, Cl Sarda 37, Sabadell, Barcelona / **Fred Vilafranca**, 93/ 890.48.52, Cl Progres 42, Vilafranca Del Penedes, Barcelona / **Domca**, 973/ 24.74.46, Cl Tarragona 29, Lerida, Lerida / **Mañe Grifolls**, 977/ 69.04.39, Cl Jesus 21, Calafell, Tarragona / **Ramsat**, 981/ 74.74.61, Av Finisterre 117-B, Cee, La Coruña / **Victor Perez Quintela**, 981/ 58.43.92, Cl Entrerios 35, Santiago De Compostela, La Coruña / **Antonio Rodriguez Alvarez**, 988/ 22.40.98, Cl Cabeza De Manzaneda 7, Orense, Orense / **Ugenasa**, 91/ 611.52.51, Cl La Canaleja 4, Alcorcon, Madrid / **Javier Acevedo**, 91/ 843.01.58, Pz Mayor 5, Torrelaguna, Madrid **Tecniblan**, 968/ 29.39.99, Cl Jose Javier 1, Murcia, Murcia / **Angel Lopez Alcaraz**, 968/ 29.39.10, Cl Sierra Del Espartal 6 (Edif. Ana), Murcia, Murcia / **Elbeservi, S.A.**, 91/ 386.27.11, Cl Dr.R. Castroviejo 19, Madrid, Madrid / **Televideo Nervion**, 95/ 458.10.66, Cl Juan Curiel 22, Sevilla, Sevilla / **Servicio Tecnico Ponce**, 950/ 13.28.37, Plg Ps Maritimo E- Europa 1, Garrucha, Almeria / **Marcial Lagoa Gonzalez**, 924/ 49.03.33, Cl Ramon Y Cajal 7, Olivenza, Badajoz / **Electronica Gonzalez**, 953/ 50.33.82, Corredera San Bartolome 11, Andujar, Jaen / **Sat Tv Video Vazquez**, 926/ 42.09.93, Cl Aduana 3, Puertollano, Ciudad Real / **C.E. Vilanovense C.B.**, 924/ 84.59.92, Cl Camino Magacela 4 Local-5, Villanueva Serena, Badajoz / **Electronica Sales**, 957/ 66.09.04, Cl Andalucia 11, Aguilar Frontera, Cordoba / **Astusetel S.L.**, 98/ 539.10.11, Cl Cea Bermudez 9, Gijon, Asturias / **niservic Electronica**, 953/ 75.14.19, Cl Goya 1 Bjos, Ubeda, Jaen / **Radio Sanchez C.B.**, 927/ 32.06.88, Av De Miajadas S/N, Trujillo, Caceres / **Asturservice**, 98/ 556.83.87, Cl Sanchez Calvo 6 Bjos., Aviles, Asturias / **Electrodiaz S.L.**, 926/ 32.23.24, Cl Buensuceso 10, Valdepeñas, Ciudad Real / **Tele-Nueva**, 926/ 50.59.96, Cl Campo 56, Tomelloso, Ciudad Real / **Juan Morillon Del Corro**, 98/ 567.40.24, Av De Gijon 19, La Felguera/Langreo, Asturias / **Electronica**

Centeno S.L., 924/ 57.53.08, Av Del Zafra 1, Puebla Sancho Perez, Badajoz / **Electronica Penelo**, 982/ 21.47.43, Cl Serra Gañidoira 63, Lugo, Lugo / **Galan Sat S.L.**, 956/ 20.14.17, Cl Cruz Roja Española 11, Cadiz, Cadiz / **Galan Sat S.L.**, 956/ 83.35.35, Cl Factoria Matagorda 52, Puerto Real, Cadiz / **Servitec Burgos S.L.**, 947/ 22.41.68, Cl Lavaderos 7-9, Burgos, Burgos / **Electronica Garcia**, 969/ 22.24.83, Cl Ramon Y Cajal 17, Cuenca, Cuenca / **Indalecio Amaya Sanchez**, 924/ 66.47.01, Cl Carreras 11, Almendralejo, Badajoz / **Lavison Electronica S.L.**, 957/ 75.01.75, Cm De La Barca 3, Cordoba, Cordoba / **Antonio Gonzalez Esquinas**, 957/ 57.10.50, Cl Gral Primo Rivera 61, Peñarroya, Cordoba / **Electronica Jopal S.L.**, 925/ 25.04.42, Av Santa Barbara S/N, Toledo, Toledo / **Juman**, 967/ 22.40.78, Cl Ejercito 1, Albacete, Albacete / **Anuma**, 953/ 69.70.41, Cl Paredon 24, Linares, Jaen / **Electro 93 S.L.**, 95/ 472.37.16, Cl Melliza 1, Dos Hermanas, Sevilla / **Sonivitel S.L.**, 950/ 22.97.55, Cl Poeta Paco Aquino 51, Almeria, Almeria / **Sial-Alvimo S.L.**, 986/ 29.93.01, C/ C.Torrecedeira 92 Bjos, Vigo, Pontevedra / **Patricio Electronica**, 924/ 33.04.13, Cl Reyes Huertas 7, Merida, Badajoz / **Electronica Cambados**, 986/ 50.83.27, Cl Camilo Jose Cela 13, Vilagarcia Arousa, Pontevedra / **Electronica Vitelson**, 983/ 80.43.56, Pz Del Mercado 9, Medina Del Campo, Valladolid / **Megatecnica Extremera**, 958/ 26.06.01, C/.Mozart L-2 Ed.Granate, Granada, Granada / **R.T.V. Blanco**, 980/ 51.14.41, Cl Eduardo Julian Perez 9, Zamora, Zamora / **Rafael Gomez Yelo**, 968/ 26.14.67, Ps Corbera 17, Murcia, Murcia / **Prosat**, 987/ 20.34.10, Pz Doce Martires 5, Leon, Leon / **Electro Anaya**, 925/ 48.09.81, Cl Vertedera Alta 14, Consuegra, Toledo / **S.A.T. Juan-Manuel**, 98/ 581.22.48, Cl Uria 60, Cangas De Narcea, Asturias / **Manuel Alea Villa**, 98/ 592.26.40, Cl Llano Morgolles S/N, Cangas De Onis, Asturias / **Electro Himega, S.A.**, 953/ 24.22.56, Cl Adarves Bajos 4-C, Jaen, Jaen / **Electrogan**, 956/ 87.07.05, Cl Pagador 31, Pto. Sta. Maria, Cadiz / **Servitel**, 956/ 33.76.55, Cl Porvenir 11 Local, Jerez La Frontera, Cadiz / **Lara Technitel**, 926/ 21.17.87, Cl De La Jara 1, Ciudad Real, Ciudad Real / **Parreño**, 967/ 22.62.49, Cl Santiago Rusiñol 50, Albacete, Albacete / **Victor Quiles Parra**, 926/ 32.54.38, Cl Jose Ramon Osorio 57, Valdepeñas, Ciudad Real / **S.T.C.**, 696/ 20.14.08, Cl Nord 24, Palafrugell, Girona / **Ferreteria Toledano**, 949/ 23.02.61, Cl Ejercito 17 A, Guadalajara, Guadalajara / **Satelec**, 926/ 22.01.55, Cl Libertad 13 L-1, Ciudad Real, Ciudad Real / **Reparaciones San Segundo**, 920/ 22.33.21, Cl Soria 6, Avila, Avila / **Tecnyser Electro**, 987/ 22.77.87, Cl Relojero Losada 25, Leon, Leon / **Multiservicio Palencia**, 979/ 74.53.80, Cl Cardenal Cisneros 20, Palencia, Palencia / **J. Daniel Martinez**, 923/ 19.16.10, Cl Abraham Lacut 11-15, Salamanca, Salamanca / **Jesus Alburquerque**, 983/ 24.62.26, Cl Vinos Ribera Del Duero 10, Valladolid, Valladolid / **Domotica**, 93/ 408.66.22, Av Diagonal 296, Barcelona, Barcelona / **Salja & Mat**, 93/ 668.13.61, Cl La Raseta 15 L-3, Molins De Rey, Barcelona / **Alameda Barcelo 46**, 952/ 32.00.77, Av Velazquez 5, Malaga, Malaga / **Fermafrio**, 956/ 28.10.82, Pz España 1, Cadiz, Cadiz / **Elotronic**, 968/ 46.16.22, Pz Don Juan Moreno 8, Lorca, Murcia / **Electro Reparaciones 2000**, 948/ 26.79.12, Cl Monasterio Fitero 26, Pamplona, Pamplona / **Telnor**, 94/ 417.04.97, Pz Juanene 5 Tras., Erandio, Bilbao / **Instalacant**, 96/ 525.93.55, Cl Daya Vieja S/N Local 7, Alicante, Alicante / **Airnet**, 96/ 533.17.53, Cl Oliver 35, Alcoy, Alicante / **Arcadio Martinez**, 96/ 585.49.17, Cl Almudena 6, Benidorm, Alicante / **Joaquin A. Lon Jaen**, 96/ 578.67.50, Cl Patricio Ferrandiz 66, Denia, Alicante / **Trinitario Gea**, 96/ 545.56.25, Cl Jaime Pomares Javaloyes 47, Elche, Alicante / **Jose A. Patiño Villena**, 96/ 571.74.29, Cr De Bigastro 1, Orihuela, Alicante / **Electroservicios Plaza**, 96/ 828.45.67, Pz Santiago 5, Orihuela, Alicante / **E.Electrosax**, 96/ 547.42.32, Cl Rio Turia 1, Sax, Alicante / **Vensat Reparaciones**, 964/ 20.57.12, Cl Pintor Lopez 43, Castellon, Castellon / **Electronica Bg**, 952/ 78.50.09, Cl Andalucia 2, San Pedro De Alcantara, Malaga / **Servimart**, 964/ 51.32.05, Av Corts Valencianes 8, Burriana, Castellon / **Tefrival**, 96/ 333.19.00, Av Ausias March 6, Valencia, Valencia / **Mª Jesus Fernandez Pinilla**, 96/ 329.67.29, Cl Castellon De Rugat 8-S, Valencia, Valencia / **Angel Rodero Bellow**, 926/ 51.52.76, Cl Asturias 26, Tomelloso, Ciudad Real / **Climatec**, 652/ 79.03.60, Cl Pozo 3 4º A, Puertollano, Ciudad Real / **Antonio Jover Torregrosa**, 607/ 61.77.99, Cl Espronceda 12 Entlo. Izqda., Alicante, Alicante / **Feliu Canalias**, 972/ 73.01.72, Cl Major 26, Campdevanol, Girona / **A.T. Tv. Video**, 965/ 80.02.31, Av De La Constitucion 185 D, Villena, Alicante / **Servicio Tecnico Pasfer**, 696/17.86.458, Av Arcadio Pardiñas 77, Burela, Lugo

SWITZERLAND
Sharp Electronics AG, Langwiesenstrasse 7, 8108 Dällikon, Tel: +41 1 846 61 11.

SWEDEN
Vid förfrågningar angående din mikrovågsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter Centralservice Umeå, Formvägen 8, 90621 Umeå, Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / **MN Elektronikservice AB**, Flygplatsinfarten 10A, 161 11 Bromma, Phone: 08-6275900, Fax:08-6275160 / **Jönköpings Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211 / **Ratronik Radio & TV Service**, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844 / **Tomi Elektronik AB**, Bäckvägen 90, 126 47 Hägersten, Phone: 08-186170, Fax: 08-186175 / **Tretronik**, Östermovägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / **TV-Trim Service AB**, S:T Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

NORWAY
Finn Clausen AS, Postbox 274, No-0511 Oslo, Phone: 47-22635000, Fax: 47-22646655
Norsk Elektronik senter, Postbox 13, No-2007 Kjeller, Phone: +47-63804500, Fax: +47-63804501

ICELAND
Braedurnir Ormsson Ltd, PO box 8790, IS-128 Reykjavik, Phone: +354-5332800, Fax: +354-5332810
Hjolmtaekni Ehf, Skeifar, IS-108 Reykjavik, Phone: +354-5332150, Fax: +354-5332151

DENMARK
Sö Höyem AS, Büllowsvej 3, DK-1870 Fredriksberg C, Phone: 45-31224434, Fax: 45-31224127
Almstock Radio & Tv service, Sallingsvej 61, DK-2720 Vanlöse, Phone: 45-38740021, Fax:45-38740031

SUOMI
Oy Perkko, PL 40 Rälssintie 6, SF-00721 Helsinki, Phone: +35-8947805000, Fax: +35-8947805480
Theho Video Oy, Niittyläntie 3, SF-0620 Helsinki, SUOMI Phone: +35-891461500, Fax: +35-891461767



TECHNISCHE DATEN



Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1,18 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz
Außenabmessungen		: 460 mm (B) x 275 mm (H) x 353 mm (T)
Garraumabmessungen		: 322 mm (B) x 187 mm (H) x 336 mm (T)
Garrauminhalt		: 20 Liter
Drehteller		: ø 272 mm
Gewicht		: 12 kg
Garraumlampe		: 25 W/240-250 V

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.

DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.



FICHE TECHNIQUE



Tension d'alimentation		: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 10 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1,18 kW
Puissance:	Micro-ondes	: 800 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz
Dimensions extérieures		: 460 mm (W) x 275 mm (H) x 353mm (D)
Dimensions intérieures		: 322 mm (W) x 187 mm (H) x 336 mm (D)
Capacité		: 20 litres
Plateau tournant		: ø 272 mm
Poids		: 12 kg
Eclairage de four		: 25 W/240-250 V

Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

NL

TECHNISCHE GEGEVENS



Wisselstroom		: 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: Minimum 10 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron	: 1,18 kW
Uitvoermogen	Magnetron	: 800 W (IEC 60705)
Magnetronfrequentie		: 2450 MHz
Afmetingen buitenkant		: 460 mm (B) x 275 mm (H) x 353 mm (D)
Afmetingen binnenkant		: 322 mm (B) x 187 mm (H) x 336 mm (D)
Ovencapaciteit		: 20 liter
Draaitafel		: ø 272 mm
Gewicht		: 12 kg
Ovenlampje		: 25 W/240-250 V

Deze magnetronoven voldoet aan de vereisten van Richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC zoals gewijzigd door 93/68/EEC.

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

DATI TECNICI



Tensione di linea CA	: 230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico	: 10 A minimo
Tensione di alimentazione: Microonde	: 1,18 kW
Potenza erogata: Microonde	: 800 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	: 2450 MHz
Dimensioni esterne	: 460 mm (L) x 275 mm (A) x 353 mm (P)
Dimensioni cavità	: 322 mm (L) x 187 mm (A) x 336 mm (P)
Capacità forno	: 20 litri
Piatto rotante	: ø 272 mm
Peso	: 12 kg
Lampada forno	: 25 W/240-250 V

Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive EEC/89/336 e EEC/73/23 come emendata dalla direttiva EEC/93/68.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.



DATOS TÉCNICOS



Tensión de CA	: 230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase	: Mínimo 10 A
Requisitos potencia de CA: Microondas	: 1,18 kW
Potencia de salida: Microondas	: 800 W (IEC 60705)
Frecuencia microondas	: 2450 MHz
Dimensiones exteriores	: 460 mm (An) x 275 mm (Al) x 353 mm (P)
Dimensiones interiores	: 322 mm (An) x 187 mm (Al) x 336 mm (P)
Capacidad del horno	: 20 litros
Plato giratorio	: ø 272 mm
Peso	: 12 kg
Lámpara del horno	: 25 W/240-250 V

Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

ESPECIFICAÇÕES



Tensão da corrente CA	: 230 V, 50 Hz, monofásica
Fusível / corta circuitos da linha de distribuição	: Mínimo 10 A
Potência de CA necessária: Microondas	: 1,18 kW
Potência de saída: Microondas	: 800 W (IEC 60705)
Frequência de Microondas	: 2450 MHz
Dimensões Externas	: 460 mm(W) x 275 mm(H) x 353 mm(D)
Dimensões da Cavidade	: 322 mm(W) x 187 mm(H) x 336 mm(D)
Capacidade do Forno	: 20 litres
Prato giratório	: ø 272 mm
Peso	: approx 12 kg
Lâmpada do forno	: 25 W/240-250 V

Este equipamento respeita os requisitos das directivas 89/336/CEE e 73/23/CEE conforme emendado pelo 93/68/CEE.

Como parte de uma política de permanente melhoria, reservamos o direito de alterar o design e especificações sem aviso.

AC Line Voltage		: 230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		: Minimum 10 A
AC Power required:	Microwave	: 1,18 kW
Output power:	Microwave	: 800 W (IEC 60705)
Microwave Frequency		: 2450 MHz
Outside Dimensions		: 460 mm(W) x 275 mm(H) x 353 mm(D)
Cavity Dimensions		: 322 mm(W) x 187 mm(H) x 336 mm(D)
Oven Capacity		: 20 litres
Turntable		: ø 272 mm
Weight		: approx. 12 kg
Oven lamp		: 25 W/240-250 V

This equipment complies with the requirements of directives 89/336/EEC and 73/23/EEC
as amended by 93/68/EEC.

As part of a policy of continuous improvement, we reserve the right to alter design and specifications without notice.

SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Germany

TINSZA074WRRZ-H21

Gedruckt in Thailand
Imprimé au Thaïlande
Gedrukt in Thailand
Stampato in Tailandia
Impreso en Tailandia
Impresso na Tailândia
Printed in Thailand